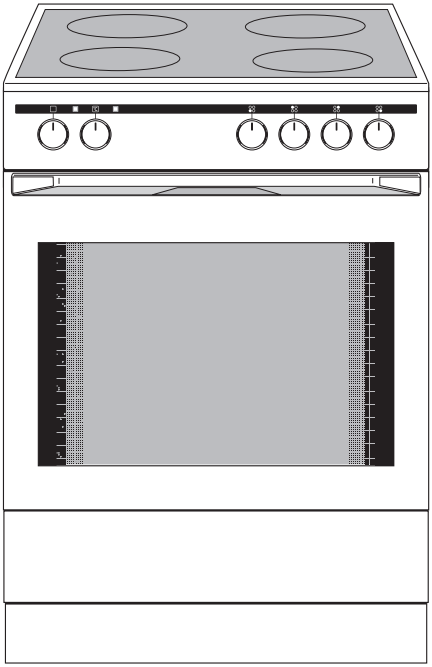
Downloaded from www.vandenborre.be

COMPETENCE 300906VE

Vrijstaand elektrisch fornuis
Cuisinière électrique “pose libre”

Montage- en gebruiksaanwijzing
Notice d'utilisation et d'installation



Downloaded from www.vandenborre.be

Geachte klant,

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar de gebruiksaanwijzing zodat deze later kan worden geraadpleegd.
Geef deze gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

De volgende symbolen worden in de tekst gebruikt:

Veiligheidsvoorschriften
Waarschuwing! Aanwijzingen ten behoeve van uw persoonlijke veiligheid.
Let op! Aanwijzingen om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Aanwijzingen en praktische tips

Milieu-informatie

Downloaded from www.vandenhoute.be

Inhoud

Gebruiksaanwijzing 5

Veiligheid 5

Afvalverwerking 7

Beschrijving van het apparaat 8
Totaalaanzicht 8
Bedieningspaneel 9
Kookplaat 9
Uitrusting oven 10
Accessoires oven 10

Voor het in gebruik nemen 11
Reinigen voor het in gebruik nemen 11

Bediening van de kookplaat 12
Kookstand instellen 13
Restwarmte-indicatie 13

Bedienen van de oven 14
Oven in- en uitschakelen 14
Ovenfuncties 15
Rooster en universele plaat inzetten 16

Toepassingen, tabellen, tips 17
Pannen 17
Kooktabel 18
Bakken 19
Baktabel 21
Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten 24
Tabel voor diepvries- en kant-en-klaargerechten 24
Braden 25
Braadtabel 25
Vlakgrilleren 28
Grilltabel 28
Ontdooien 29
Ontdooitabel 29
Inmaken/wecken 30

Downloaded from www.vandenborre.be

Reiniging en onderhoud 32
Buitenzijde van het apparaat 32
Kookplaat 32
Raam van de kookplaat 33
Binnenkant oven 34
Accessoires 34
Inschuifroosters 35
Ovenverlichting 36
Bovenwand van de oven 37
Ovendeur 39
Deurruit van de oven 40
Servieslade 41

Wat te doen als... 42

Montageaanwijzing 43
Plaatsen 43
Apparaat waterpas stellen 43
Veiligheidsaanwijzingen voor de installateur 44

Service 45

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Veiligheid

CE Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EG-richtlijnen:
– 73/23/EEG van 19.02.1973 Laagspanningsrichtlijn
– 89/336/EEG van 03.05.1989 EMC-richtlijn inclusief aangepaste richtlijn 92/31/EEG
– 93/68/EEG van 22.07.93 CE-markeringsrichtlijn

Elektrische veiligheid

- Het apparaat mag uitsluitend door een **erkend installateur** worden aangesloten.
- In geval van storingen of beschadiging van het apparaat: zekeringen in de huisinstallatie uitschakelen.
- **Reparaties** aan het apparaat mogen **uitsluitend door vakmensen** worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren ontstaan. Wend u bij reparaties altijd tot onze serviceafdeling of uw vakhandel.

Veiligheid voor kinderen

- Kleine kinderen nooit alleen laten terwijl het apparaat in gebruik is.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Gebruik de kookplaat niet om de ruimte te verwarmen.
- Oververhit vet en olie zijn licht ontbrandbaar. Wanneer u levensmiddelen in vet of olie (bijvoorbeeld patat) bereidt, moet u tijdens de bereiding in de buurt blijven en opletten.
- Wanneer u pannen met met een lange steel gebruikt, dient u de steel zodanig te draaien dat deze niet buiten de kookplaat uitsteekt. Let daarbij tevens op dat de steel zich niet boven een hete of warme kookzone bevindt.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat. Aansluitsnoeren mogen niet in de buurt komen van hete kookplaten of onder de hete ovendeur beklemd raken.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.

Downloaded from www.vandenborre.be

- **Waarschuwing: Gevaar voor verbranding!** Tijdens het gebruik wordt de binnenzijde van de oven heet.
- Wanneer u alcoholische ingrediënten in de oven gebruikt, kan er eventueel een licht ontvlambaar alcohol-luchtmengsel ontstaan. Doe de deur in dit geval voorzichtig open. Werk daarbij niet met gloeiende voorwerpen, vonken of vuur.

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Op deze manier voorkomt u beschadiging van het apparaat

- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of aanrecht.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pan.
- Let op dat geen zuurhoudende vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap of kalkoplossende middelen, op de kookplaat terecht komen, omdat hierdoor doffe plekken ontstaan.
- Scherpe en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen, kunnen deze beschadigen.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten uit de buurt van het glaskeramische vlak, bijvoorbeeld kunststof, aluminiumfolie of huishoudfolie. Mocht er toch iets op de glaskeramische plaat smelten, dan moet dit direct met de glasschraper worden verwijderd.
- Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten, pannen, enzovoort op de bodem omdat daarmee het email van de oven door de ontstane hitteconcentratie wordt beschadigd.
- Fruitsappen die van de bakplaat druppelen, veroorzaken vlekken die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik een diepe bakplaat voor gebak dat erg vochtig is.
- Plaats geen gewicht op de geopende ovendeur.
- Giet water nooit rechtstreeks in de hete oven. Hierdoor kan het email worden beschadigd en kunnen verkleuringen ontstaan.
- Als gevolg van heftige stoten, vooral op de randen van de buitenste glasplaat, kan het glas breken.
- Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven. Bij het inschakelen van de oven kan dit ontbranden.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen in de oven. Het email kan hierdoor worden beschadigd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Afvalverwerking

Verpakkingsmateriaal
De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

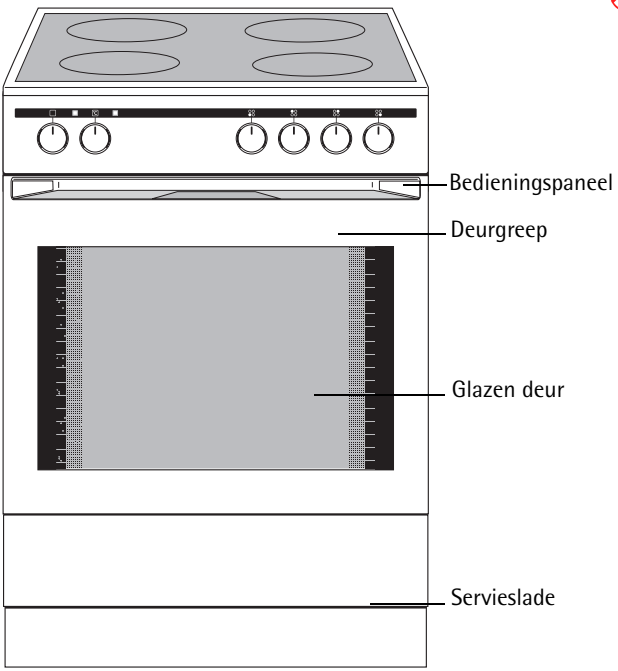
Oud apparaat verwijderen
Verwijder afgedankte apparatuur conform de in uw woonplaats geldende richtlijnen.

Waarschuwing: Opdat er geen gevaar meer kan ontstaan, moeten afgedankt apparaten voor het weggooien onbruikbaar worden gemaakt. **Stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer van het apparaat verwijderen.**

Downloaded from www.vandenborre.be

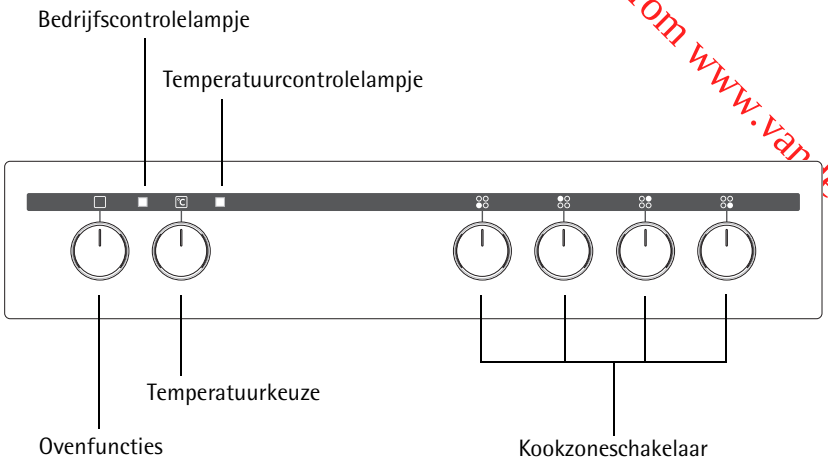
Beschrijving van het apparaat

Totaalaanzicht

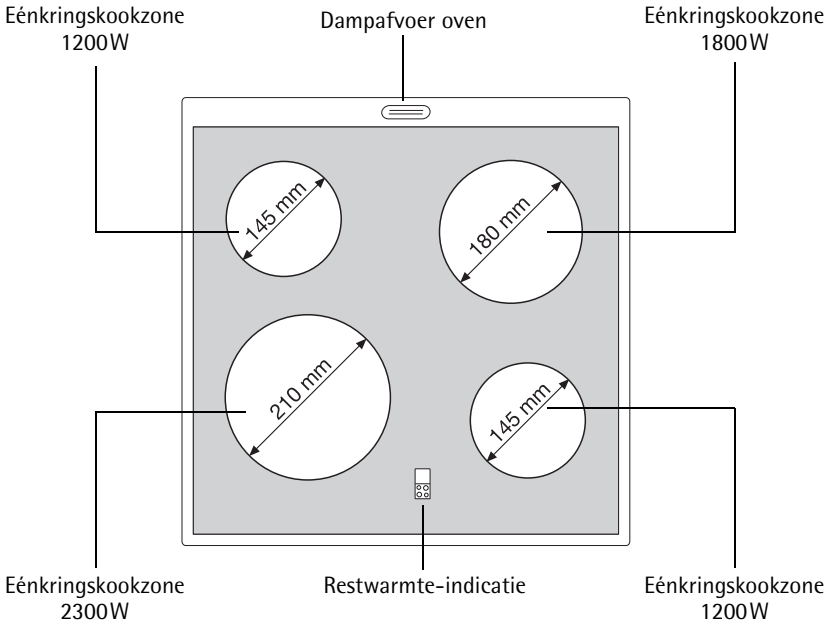


Downloaded from www.vanlenborre.be

Bedieningspaneel

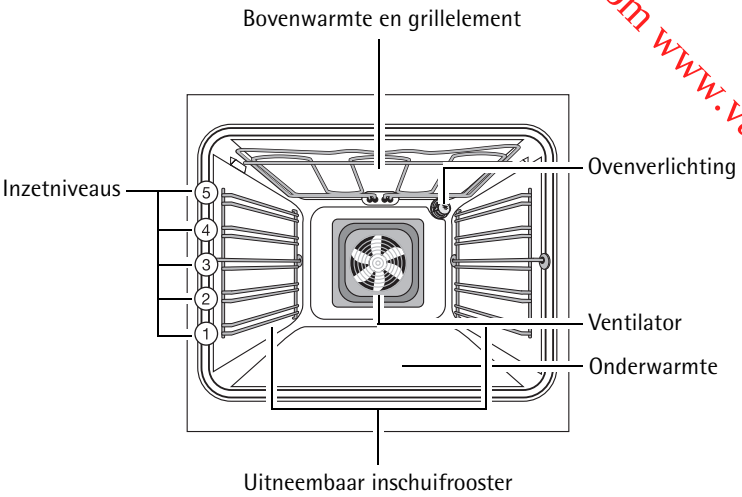


Kookplaat



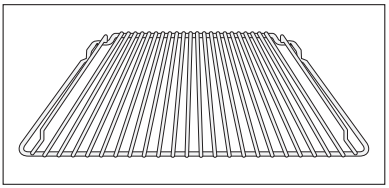
Downloaded from www.vandenborre.be

Uitrusting oven

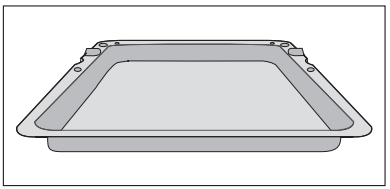


Accessoires oven

Combi-rooster
Voor servies, bakvormen, braden en grilleren.



Universele bakplaat
Voor vochtig gebak, braden of als bakblik resp. braadslede voor het opvangen van vet.



Downloaded from www.vandenborre.be

Voor het in gebruik nemen

Reinigen voor het in gebruik nemen

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het grondig reinigen.

De glaskeramische kookplaat afnemen met een vochtige doek.

Let op: gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen! U zou de oppervlakken hiermee kunnen beschadigen.

Gebruik bij metalen oppervlakken de hiervoor in de handel verkrijgbare onderhoudsmiddelen.

1. Functiekiezer instellen op verlichting.
2. Neem alle toebehoren en inschuifroosters uit de oven en reinig ze met een warm sopje.
3. Maak ook de oven schoon met een warm sopje en wrijf deze vervolgens droog.
4. Neem de voorzijde van het apparaat af met een vochtige doek.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bediening van de kookplaat

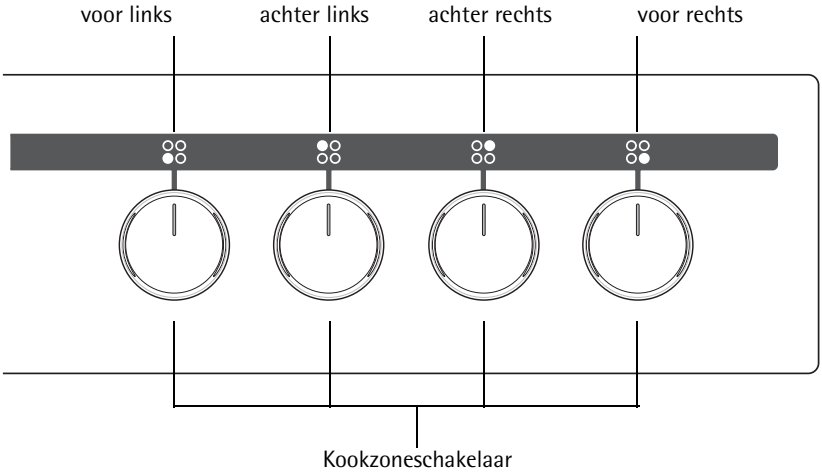
Bij het inschakelen van een kookzone kan deze kort zoemen. Dat is een eigenschap van alle glaskeramische kookzones en heeft geen negatieve invloed op het functioneren of de levensduur van het apparaat.

Kookstanden

- In de bereiken 1 - 9 kunt u de kookstanden instellen.
- Tussenstanden kunt u in de bereiken 2 tot 7 kiezen.

1 = laagste vermogen
9 = hoogste vermogen

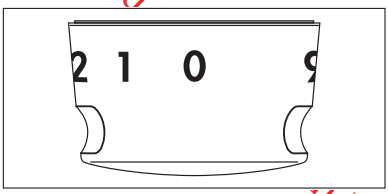
Schakel de kookzone ca. 5-10 minuten voor het einde van de kooktijd uit om gebruik te maken van de restwarmte. Zo bespaart u elektrische energie.



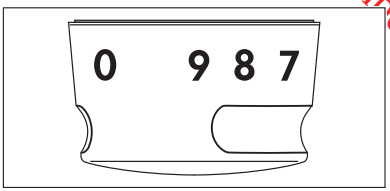
Downloaded

Kookstand instellen

1. Kookstand kiezen.



2. Om te stoppen met koken terugdraaien naar de uit-stand.



...idenhoure.be

Restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie gaat branden, zodra de betreffende kookzone heet is.

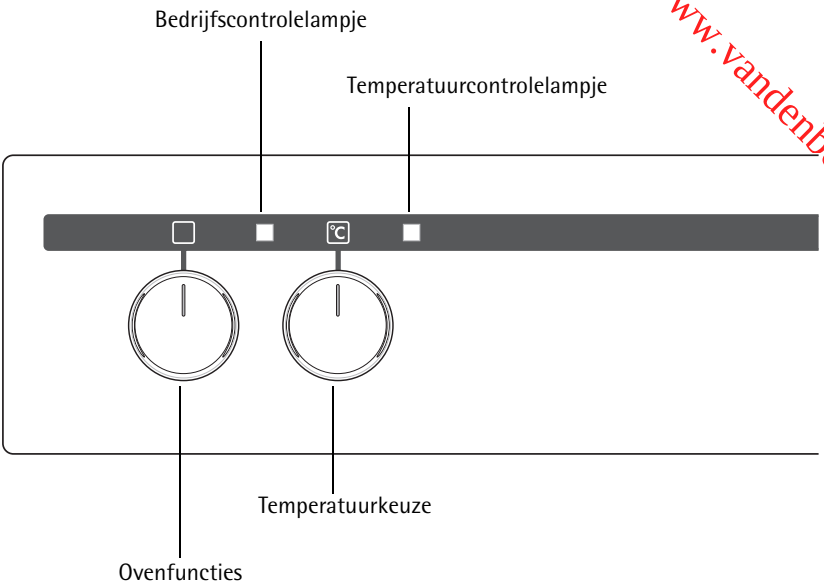
Waarschuwing! Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Houd rekening met de restwarmte.

Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warm houden van gerechten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedienen van de oven

Oven in- en uitschakelen



1. Zet de functiekiezer van de oven in de gewenste stand.
2. Zet de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur.

   Het bedrijfscontrolelampje is aan zolang de oven in gebruik is.

   Het temperatuurcontrolelampje is aan zolang de verwarming van de oven aan staat.
3. Om de oven uit te schakelen moet u de functiekiezer en de temperatuurkiezer van de oven beide in de UIT stand zetten.

Koelventilator
Zodra de oven in gebruik wordt genomen wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Nadat de oven is uitgeschakeld blijft de ventilator nog verder lopen om het apparaat af te koelen en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

Downloaded from manuals.hoore.be

Ovenfuncties

Voor de oven zijn de volgende functies beschikbaar:

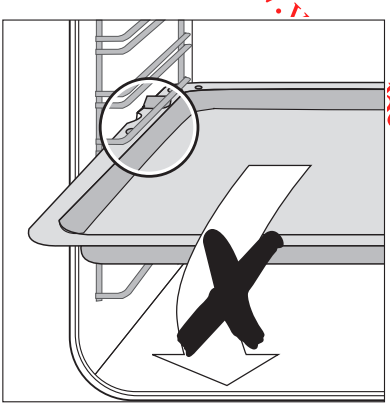
Ovenfunctie		Toepassing	Verwarmingselement/ventilator
	Ovenverlichting	Met deze functie kunt u de binnenzijde van de oven **verlichten**, bijvoorbeeld om deze schoon te maken.	---
	Solo hetelucht	Voor het **bakken** op maximaal **twee niveaus.** Stel de temperatuur van de oven 20 tot 40 °C lager in dan bij boven-/onderwarmte.	Bovenwarmte, onderwarmte, ventilator
	Boven- en onderwarmte	Voor het **bakken** en **braden** op **één niveau**.	Bovenwarmte, onderwarmte
	Onderwarmte	Voor het **afbakken** van gebak met een **brosse bodem**.	Onderwarmte
	Ontdooien	Voor het **smelten en ontdooien** van bijvoorbeeld gebak, boter, brood, fruit of andere **bevroren levensmiddelen**.	Ventilator
	Grill	Voor het **grillen** van vlakke levensmiddelen, die in het **midden van het rooster** worden geplaatst en om te **roosteren**.	Grill
	Grote grill	Voor het **grillen** van vlakke levensmiddelen in **grotere hoeveelheden** en om te **roosteren**.	Grill, bovenwarmte
	Infratherm	Voor het **braden** van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. Deze functie is ook geschikt voor **gratineren** en **kort bakken**.	Grill, bovenwarmte, ventilator

Downloaded from www.

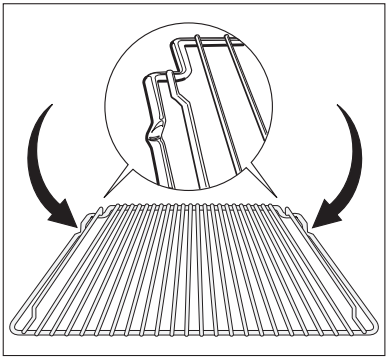
Rooster en universele plaat inzetten

Kantelbeveiliging
Alle inschuifdelen zijn voorzien van een kleine welving rechts en links. Deze welving dient als kantelbeveiliging en moet altijd naar achteren wijzen.

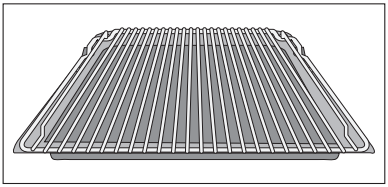
Universele plaat inzetten:
De kantelbeveiliging moet naar achteren wijzen.



Rooster inzetten:
Rooster zo inzetten dat de twee geleidingsstangetjes naar boven wijzen. De kantelbeveiliging moet naar beneden wijzen en achter in de oven liggen.



Rooster en plaat inzetten:
Als u rooster en universele plaat samen gebruikt, de kantelbeveiliging van het rooster precies in de inhammetjes van de plaat zetten.

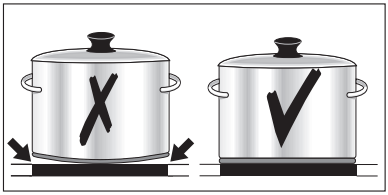


Downloaded from www.vandenborre.be

Toepassingen, tabellen, tips

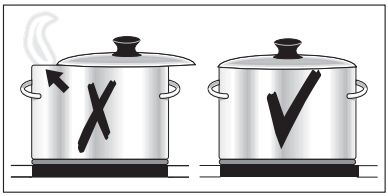
Pannen

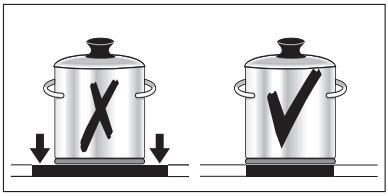
- Goede pannen herkent u aan de bodem. De bodem moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Let bij het kopen van pannen op de diameter van de bodem. Fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenste rand van de pan aan.
- Pannen met een aluminium of koperen bodem kunnen metaalachtige verkleuringen op de glaskeramische plaat achterlaten die moeilijk of helemaal niet meer te verwijderen zijn.
- Gebruik geen pannen van gietijzer of pannen met een beschadigde bodem met ruwe plekken en bramen. Bij het verschuiven kunnen blijvende krassen ontstaan.
- In koude toestand is de panbodem normaliter iets naar binnen gewelfd (hol). De panbodem mag in geen geval naar buiten gewelfd (bol) zijn.
- Let op de aanwijzingen van de fabrikant, als u speciale pannen gebruikt (bijv. snelkookpan wok, enz.).



Tips voor het besparen van energie

- De kookzone pas inschakelen als er een pan op staat.
- Pannen indien mogelijk altijd met een deksel afsluiten.
- Kookzones vóór het einde van de kooktijd uitschakelen om gebruik te maken van de restwarmte, bijv. om gerechten warm te houden of om levensmiddelen te smelten.
- Panbodem en kookzone moeten even groot zijn.





Downloaded fro
horre.be

Kooktabel

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kook-stand	Kook-proces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		Nawarmte, uit-stand		
1	**Warm houden**	Warm houden van gare gerechten	Naar be-hoefte	Afdekken
1-2	**Smelten**	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	**Wellen**	Wellen van rijst en melk-gerechten Verhitten van kant-en-klaargerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussen-door roeren
3-4	**Stomen** **Stoven**	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	**Koken**	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoor-beeld: max. 1/4 l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoe-veelheden, eenpansge-rechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	**Zacht braden**	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebollen	Voortdu-rend bakken	Tussendoor keren
7-8	**Sterk braden**	Aardappel koekjes, lende-stukken, steaks, pannen-koeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9	**Aan de kook brengen** **Aanbra den** **Frituren**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta ko-ken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van pata-tes frites		

Downloaded from www.vandenborre.be

Wij adviseren om bij het aan de kook brengen of het aanbraden de hoogste kookstand in te stellen en vervolgens gerechten met een langere kooktijd op de gewenste kookstand gaar te laten worden.

Oververhit vet en olie is licht ontbrandbaar. Wanneer u levensmiddelen in vet of olie (bijvoorbeeld patates frites) bereidt, dient u in de buurt te blijven.

Bakken

Ovenfunctie: Solo hetelucht of Boven- en onderwarmte

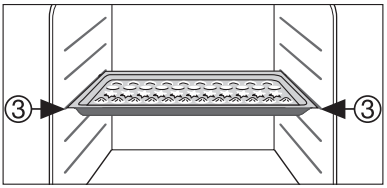
Bakvormen

- Voor Boven- en onderwarmte zijn vormen van donker metaal en gecoate vormen geschikt.
- Voor Solo hetelucht zijn ook vormen van licht metaal geschikt.

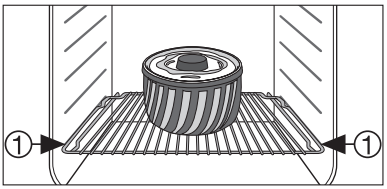
Gebruiksniveaus

- Bakken met Boven- en onderwarmte is altijd slechts op één niveau mogelijk.
- Met Solo hetelucht kunt u droog gebak en koekjes op 2 bakblikken tegelijk bakken.

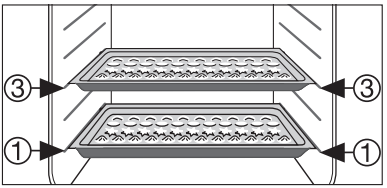
1 bakplaat:
bijvoorbeeld gebruiksniveau 3



1 bakvorm:
bijvoorbeeld gebruiksniveau 1



2 bakplaten:
bijvoorbeeld gebruiksniveau 1 en 3



Downloaded from www.vandenborre.be

Algemene aanwijzingen

- Bakblik met de schuine kant naar voren plaatsen!
- U kunt met Boven- en onderwarmte of Solo hetelucht ook twee vormen tegelijk naast elkaar op het rooster bakken. Het bakproces duurt nauwelijks langer.

Bij diepgevroren gerechten kunnen de geplaatste bakplaten tijdens het gaarproces kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door het grote temperatuurverschil tussen het diepgevroren gerecht en de oventemperatuur. Als de bakplaten zijn afgekoeld trekken ze weer recht.

Aanwijzigen bij de baktabellen

In de tabellen vindt u een keuze aan gerechten met de bijbehorende temperatuurvoorschriften, gaartijden en gebruiksniveaus.

- De temperaturen en baktijden zijn richtwaarden. De waarden zijn namelijk afhankelijk van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de bakvorm.
- Als u voor de eerste keer gaat bakken, raden wij aan de laagste temperatuurwaarde in te stellen en pas als het nodig is een hogere temperatuur te kiezen (bijvoorbeeld wanneer het gebak niet bruin genoeg is of wanneer de baktijd te lang is).
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk gebak.
- Bij het bakken van koek op bakblikken of in vormen op meerdere niveaus kan de baktijd zo'n 10-15 minuten langer zijn.
- Bereid vochtig gebak, zoals bijvoorbeeld pizza's en vruchtengebak, op één niveau.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval **de temperatuurinstelling niet**. In de loop van het bakproces wordt het gebak overal even bruin.

Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen, om te profiteren van de restwarmte.
Tenzij anders aangegeven, gelden de waarden in de tabellen voor het plaatsen van een gerecht in de koude oven.

Downloaded f
horre.be

Baktabel

Soort gebak	Ovenfunctie	Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Gebak in vormen				
Tulband	Solo hetelucht	1	150-160	0:50-1:10
Zandgebak/ driekoningenkoek	Solo hetelucht	1	140-160	1:10-1:30
Biscuittaart	Solo hetelucht	1	140-160	0:25-0:40
Taartbodem van zandtaartdeeg	Boven- en onderwarmte	3	180-200	0:10-0:25
Taartbodem van roerdeeg	Solo hetelucht	3	150-170	0:20-0:25
Dichte appeltaart	Boven- en onderwarmte	1	170-190	0:50-1:00
Appeltaart (2 vormen Ø20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven- en onderwarmte	1	180-200	0:20-0:30
Appeltaart (2 vormen Ø20 cm, diagonaal geplaatst)	Solo hetelucht	1	170-190	1:05-1:20
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	Boven- en onderwarmte	1	180-200	0:30-1:10
Kwarktaart	Boven- en onderwarmte	1	170-190	1:00-1:30
Gebak op het bakblik				
Gistbroodje/-krans	Boven- en onderwarmte	3	170-190	0:30-0:40
Kerststol	Boven- en onderwarmte	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brood (roggebrood) -eerst -dan	Boven- en onderwarmte	2	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Roomsoezen/tompoezen	Solo hetelucht	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biscuitrol	Boven- en onderwarmte	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Kruimelgebak droog	Solo hetelucht	3	150-160	0:20-0:40
Boter-/suikerkoek	Boven- en onderwarmte	3	190-210[1)]	0:15-0:30

Downlo

Soort gebak	Ovenfunctie	Gebruiks niveau	Tempera-tuur °C	Tijd uur: min.
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg)[2]	Solo hetelucht	3	150-160	0:25-0:50
Vruchtentaart op zandtaartdeeg	Boven- en onderwarmte	3	170-190	0:40-1:20
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling)	Boven- en onderwarmte	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (met veel beleg)[2]	Boven- en onderwarmte	1	190-210[1)]	0:30-1:00
Pizza (dun)	Boven- en onderwarmte	1	230-250[1)]	0:10-0:25
Turks brood	Boven- en onderwarmte	1	250-270	0:08-0:15
Zwitsers fruitpuddinkje	Boven- en onderwarmte	1	200-220	0:35-0:50
Koekjes				
Koekjes van zandtaartdeeg[3)]	Solo hetelucht	3	150-160	0:06-0:20
Sprits[3)]	Solo hetelucht	3	140-150	0:10-0:40
Koekjes van roerdeeg[3)]	Solo hetelucht	3	150-160	0:15-0:20
Schuimgebak, baiser	Solo hetelucht	3	80-100	2:00-2:30
Bitterkoekjes	Solo hetelucht	3	100-120	0:30-0:60
Met gist gebakken koekjes	Solo hetelucht	3	150-160	0:20-0:40
Koekjes van bladerdeeg	Solo hetelucht	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Broodjes	Solo hetelucht	3	170-190[1)]	0:20-0:35
Kleine cakejes (20 stuks/blik)	Boven- en onderwarmte	3	170-190[1)]	0:20-0:30

1) Oven voorverwarmen
2) Universele bakplaat resp. braadslede gebruiken
3) Bakken op 2 niveaus is mogelijk

horre.be

Downloaded

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van het gebak is te licht van kleur	Verkeerde inschuifhoogte	Gebak lager inschuiven
Het gebak zakt in (wordt klef, papperig, vochtig)	Te hoge baktemperatuur	Stel de baktemperatuur iets lager in
	Te korte baktijd	Baktijd verlengen **Baktijden kunnen niet worden verkort door een hogere baktemperatuur**
	Te veel vocht in het deeg	Gebruik minder vloeistof Houd de roertijden aan, in het bijzonder bij het gebruik van keukenmachines
Gebak is te droog	Te lage baktemperatuur	Baktemperatuur hoger instellen
	Te lange baktijd	De baktijd verkorten
Gebak wordt ongelijkmatig bruin	Te hoge baktemperatuur en te korte baktijd	Baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen
	Het deeg is ongelijkmatig verdeeld	Het deeg gelijkmatig over het bakblik verdelen
Gebak wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd	Te lage temperatuur	Baktemperatuur iets hoger instellen

oure.be

Downloaded f
horre.be

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Ovenfunctie	Gebruiks niveau	Tempera-tuur °C	Tijd uur: min.
Pastaschotel	Boven- en onderwarmte	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Boven- en onderwarmte	1	180-200	0:25-0:40
Gegratineerde groente[1)]	Infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Gegratineerd stokbrood[1)]	Infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Zoete ovenschotels	Boven- en onderwarmte	1	180-200	0:40-0:60
Visschotels	Boven- en onderwarmte	1	180-200	0:30-1:00
Gevulde groente	Infratherm	1	160-170	0:30-1:00

1) Oven voorverwarmen

Tabel voor diepvries- en kant-en-klaargerechten

Soort gerecht	Ovenfunctie	Gebruiks-niveau	Temperatuur °C	Tijd
Diepvriespizza	Boven- en onderwarmte	3	volgens aanwij-zingen van de fabrikant	volgens aanwij-zingen van de fabrikant
Patates frites[1)] (300-600 g)	Infratherm	3	200-220	15-25 min.
Stokbrood	Boven- en onderwarmte	3	volgens aanwij-zingen van de fabrikant	volgens aanwij-zingen van de fabrikant
Vruchtentaart	Boven- en onderwarmte	3	volgens aanwij-zingen van de fabrikant	volgens aanwij-zingen van de fabrikant

1) Opmerking: patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren

Downloaded from www.vandenborre.be

Braden

Ovenfunctie: Boven- en onderwarmte ▭ of Infratherm ▭

Braadservies

- Om te braden is ieder hittebestendig servies geschikt (zie opgave fabrikant!).
- Grote braadstukken kunt u **direct in de braadslede braden of op een rooster met hieronder een braadslede.**
- Wij adviseren alle magere vleessoorten **in een braadpan met deksel** te braden. Op deze manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korstje moeten krijgen, kunt u in een **braadpan zonder deksel** braden.

Aanwijzingen met betrekking tot de braadtabel

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

- Wij raden u aan vlees en vis **pas vanaf 1 kg in de oven** te braden.
- Om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen, adviseren wij een beetje vloeistof in het braadservies te doen.
- Braadstukken naar behoefte (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Grote braadstukken en gevogelte gedurende de gaartijd meerdere keren met braadvocht begieten. Daarmee bereikt u een beter braadresultaat.
- Schakel de oven ca. 10 minuten voor het einde van de braadtijd uit, om te profiteren van de restwarmte.

Braadtabel

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie		Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Rundvlees						
Stoofvlees	1-1,5 kg	▭	Boven- en onderwarmte	1	200-250	2:00-2:30
Rosbief of filet						per cm dikte
- rood van binnen (rare)	per cm dikte	▭	Infratherm	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- van binnen roze (medium)	per cm dikte	▭	Infratherm	1	180-190	0:06-0:08
- doorbakken (well done)	per cm dikte	▭	Infratherm	1	170-180	0:08-0:10

Downlo

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie		Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Varkensvlees						
Schouderstuk, nekstuk, ham	1-1,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:30-2:00
Kotelet, casselerrib	1-1,5 kg		Infratherm	1	170-180	1:00-1:30
Gehakt	750 g-1 kg		Infratherm	1	160-170	0:45-1:00
Varkenspoot (voorgekookt)	750 g-1 kg		Infratherm	1	150-170	1:30-2:00
Kalfsvlees						
Kalfsbraadstuk	1 kg		Infratherm	1	160-180	1:30-2:00
Kalfsbout	1,5-2 kg		Infratherm	1	160-180	2:00-2:30
Lamsvlees						
Lamsbout, lamsgebraad	1-1,5 kg		Infratherm	1	150-170	1:15-2:00
Lamsrug	1-1,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg		Boven- en onderwarmte	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Ree-/hertenrug	1,5-2 kg		Boven- en onderwarmte	1	210-220	1:15-1:45
Ree-/hertenbout	1,5-2 kg		Boven- en onderwarmte	1	200-210	1:30-2:15
Gevogelte						
Stukken gevogelte	per 200-250g		Infratherm	3	200-220	0:35-0:50
Halve kip	per 400-500g		Infratherm	3	190-210	0:35-0:50
Kip, poularde	1-1,5 kg		Infratherm	1	190-210	0:45-1:15
Eend	1,5-2 kg		Infratherm	1	180-200	1:15-1:45

orre.be

Downlo

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie		Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Gans	3,5-5 kg		Infratherm	1	160-180	2:30-3:30
Kalkoen	2,5-3,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Infratherm	1	140-160	2:30-4:00
Vis (stoven)						
Hele vissen	1-1,5 kg		Boven- en onderwarmte	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1) Oven voorverwarmen

oore.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Vlakgrilleren

Ovenfunctie: Grill of Grote grill met maximale temperatuurinstelling

Let op: bij het grillen moet de ovendeur altijd zijn gesloten.

- De lege oven met de **grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen**!
- Voor het grillen moeten zowel het rooster als de braadslede worden gebruikt.
- De grilltijden zijn richtwaarden.
- Grillen is bijzonder geschikt voor platte stukken vlees en vis.

Grilltabel

Gerechten voor de grill	Gebruiksniveau	Tijdsduur voor het grillen	
		1e zijde	2e zijde
Frikadellen	4	8-10 min.	6-8 min.
Varkenshaas	4	10-12 min.	6-10 min.
Braadworst	4	8-10 min.	6-8 min.
Runderhaas, kalfsfilet	4	6-7 min.	5-6 min.
Runderfilet, rosbief (ca. 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Geroosterd brood [1)]	3	2-3 min.	2-3 min.
Geroosterd brood met beleg	3	6-8 min.	---

1) Grillrooster zonder braadslede gebruiken

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontdooien

Ovenfunctie: Ontdooien (zonder temperatuurinstelling)

- Uitgepakte etenswaren op een bord op het rooster plaatsen.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels, omdat deze de ontdooitijd aanzienlijk verlengen.
- Om te ontdooien plaatst u het rooster op het **eerste niveau van onderen**.

Ontdooitabel

Gerecht	Ontdooi-tijd min.	Nadooitijd min.	Opmerking
Kip, 1000 g	100-140	20-30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen Na de helft van de tijd keren
Vlees, 1000g	100-140	20-30	Na de helft van de tijd keren
Vlees, 500g	90-120	20-30	Na de helft van de tijd keren
Forel, 150g	25-35	10-15	---
Aardbeien, 300g	30-40	10-20	---
Boter, 250g	30-40	10-15	---
Slagroom, 2 x 200g	80-100	10-15	Slagroom kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt
Gebak, 1400g	60	60	---

Downloaded from www.vandenborre.be

Inmaken/wecken

Ovenfunctie: Onderwarmte

- Gebruik voor het inmaken/wecken alleen in de handel gebruikelijke glazen van hetzelfde formaat.
- **Glazen met een wring- of bajonetsluiting en metalen vormen zijn ongeschikt**.
- Voor het inmaken/wecken gebruikt u het **eerste gebruiksniveau van onderen**.
- Gebruik voor het inmaken/wecken het bakblik. Hierop kunt u maximaal zes glazen met elk een inhoud van één liter plaatsen.
- De glazen moeten allemaal tot dezelfde hoogte zijn gevuld en zijn dichtgeklemd.
- Plaats de glazen zodanig op het bakblik, dat ze elkaar niet aanraken.
- Giet ca. 1/2 liter water in het bakblik, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste glazen begint te parelen (bij 1-literglazen na ca. 35-60 minuten), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100°C (zie de tabel).

Inmaak-/wecktabel

De opgegeven inmaak-/wecktijden en temperaturen zijn richtwaarden.

In te maken eetwaar	Temperatuur in °C	Inmaken/wecken tot het parelen begint in min.	Doorkoken bij 100°C in min.
Bessen			
Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen	160-170	35-45	---
Onrijpe kruisbessen	160-170	35-45	10-15
Steenvruchten			
Peren, kweeperen, pruimen	160-170	35-45	10-15

Downlo

In te maken eetwaar	Temperatuur in °C	Inmaken/wecken tot het parelen begint in min.	Doorkoken bij 100 °C in min.
Groente			
Wortels[1)]	160-170	50-60	5-10
Paddestoelen[1)]	160-170	40-60	10-15
Komkommers	160-170	50-60	---
Gemengd tafelzuur	160-170	50-60	15
Koolrabi, erwten, asperges	160-170	50-60	15-20
Bonen	160-170	50-60	---

1) In de uitgeschakelde oven laten staan

oore.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing: voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.

Waarschuwing: uit veiligheidsoverwegingen is het **niet toegestaan** het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Let op: gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen.

Buitenzijde van het apparaat

- Neem de voorzijde van het apparaat af met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik bij metalen oppervlakken de hiervoor in de handel verkrijgbare onderhoudsmiddelen.

Kookplaat

Let op: Schoonmaakmiddelen mogen niet op de **hete** glaskeramische plaat terecht komen! Alle schoonmaakmiddelen moeten na het schoonmaken met voldoende schoon water worden verwijderd, omdat ze bij het weer verwarmen bijtend werken. De kookplaat mag alleen worden schoongemaakt wanneer deze koud is!
Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, zoals bijvoorbeeld grill- of ovensprays, grove schuurmiddelen resp. krassende pannensponzen.

Maak de glaskeramische kookplaat na ieder gebruik schoon, wanneer deze nog slechts handwarm of koud is. Zo voorkomt u het inbranden van vuil.
Kalk- en watersporen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen kunnen met een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal worden verwijderd. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Lichte verontreinigingen

1. Maak de glaskeramische plaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf de plaat vervolgens droog met een schone doek. Er mogen geen restanten van schoonmaakmiddelen achterblijven op het oppervlak.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vastzittend vuil

1. Voor het verwijderen van overgekookte etenswaren of vastzittende spatten gebruikt u een glasschraper.
2. Plaats de glasschraper schuin op de glaskeramische plaat.
3. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.

Glasschrapers en speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

Speciale verontreinigingen

1. Ingebrande suiker, gesmolten kunststof, aluminiumfolie of andere materialen **die kunnen smelten direct, nog in hete toestand** verwijderen met een glasschraper.

Let op: bij het gebruiken van de glasschraper op de hete kookzone bestaat er gevaar voor verbranding!

2. Maak de afgekoelde kookplaat vervolgens normaal schoon.

Wanneer de kookzone met daarop gesmolten materiaal reeds is afgekoeld, dient u de kookplaat opnieuw te verwarmen voordat u deze schoonmaakt.
Krassen of donkere vlekken op de glaskeramische plaat, die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door scherpkantige pannenbodems, kunnen niet worden verwijderd. Deze hebben echter geen invloed op het functioneren van de kookplaat.

Raam van de kookplaat

Attentie! Geen azijn, citroen of kalkoplossende middelen op het raam aanbrengen omdat anders matte plekken ontstaan.

1. Raam met een vochtige doek en wat afwasmiddel afnemen.
2. Ingedroogde verontreinigingen met een natte doek inweken. Daarna wegvegen en droogwrijven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Binnenkant oven

Reinig het apparaat na elk gebruik. Op deze manier brandt het vuil namelijk niet aan en kunt u vuil het makkelijkst verwijderen.

1. Schakel de ovenverlichting in om de oven goed schoon te kunnen maken.
2. Maak de oven na elk gebruik schoon met een sopje en droog de oven na.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een speciale ovenreiniger.

Let op: neem bij gebruik van ovenspray altijd de aanwijzingen van de fabrikant in acht!

Accessoires

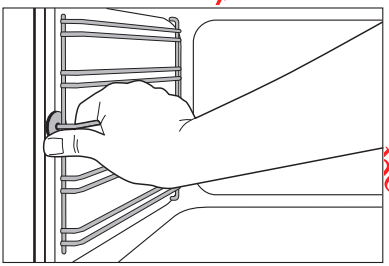
Alle inschuifdelen (rooster, bakplaat, inschuifroosters enz.) elke keer na het gebruik afwassen en goed afdrogen. Kort laten inweken zorgt voor makkelijker schoonmaken.

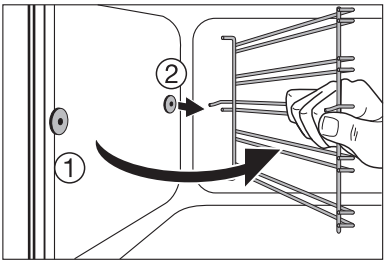
Downloaded from

Inschuifroosters

Om de zijwanden schoon te maken kunnen de inschuifroosters links en rechts in de oven worden losgenomen.

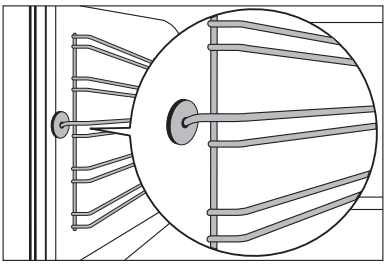
Inschuifroosters losnemen
Roosters eerst voor van de ovenwand wegtrekken (1) en dan achter losnemen (2).



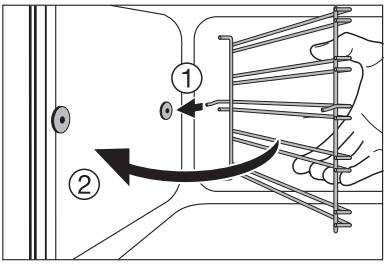


Inschuifroosters inzetten

Belangrijk! De afgeronde einden van de geleidingsstangetjes moeten naar voren wijzen!



Bij het inzetten de roosters eerst achter weer inhangen (1) en dan voor inzetten en aandrukken (2).



manuelsnoire.be

Downloaded from www.vanden-borre.be

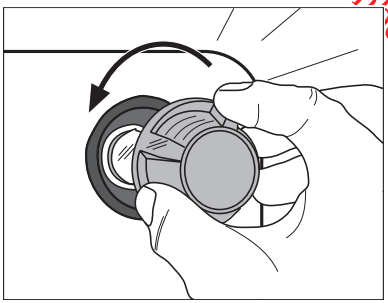
Ovenverlichting

Waarschuwing: Kans op kortsluiting! Voor het vervangen van de ovenlamp:
– oven uitschakelen!
– zekeringen in de huisinstallatie uitdraaien resp. uitschakelen.

Om de ovenlamp en het afdekglas te beschermen een doekje op de bodem van de oven leggen.

Ovenlamp vervangen/glas reinigen

1. Afdekglas linksom draaien, losnemen en schoonmaken.
2. Indien nodig:
   oververlichting 25 watt, 230 V 300 °C hittebestendig
   vervangen.
3. Afdekglas weer aanbrengen.

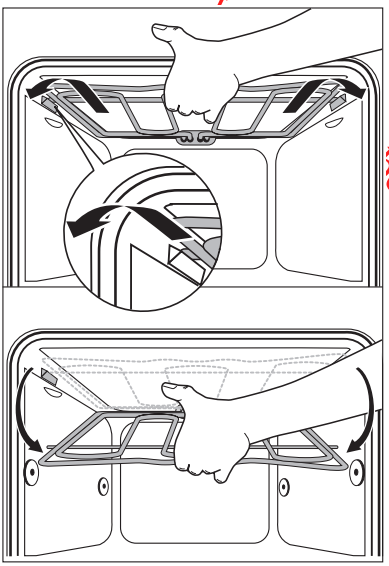


Downloaded from

Bovenwand van de oven

Om het reinigen van de bovenwand van de oven te vereenvoudigen kan het bovenste verwarmingselement worden neergeklapt.

Verwarmingselement neerklappen



Waarschuwing: Verwarmingselement alleen neerklappen als de oven is uitgeschakeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat!

1. Inschuifroosters aan de zijkant losnemen.
2. Het verwarmingselement van voren vastpakken en over het nokje aan de binnenkant van de oven naar voren trekken.
3. Het verwarmingselement klapt nu naar beneden.

Attentie: Druk het verwarmingselement niet met geweld naar beneden! Het verwarmingselement kan afbreken.

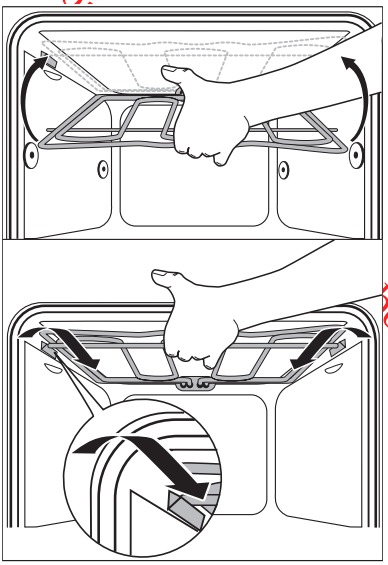
Bovenwand van de oven reinigen

Downlo

Verwarmingselement bevestigen

1. Verwarmingselement tegen de bovenwand van de oven drukken.
2. Het verwarmingselement tegen de veerkracht naar voren trekken en over het nokje geleiden.
3. In de klemmen laten vallen.
4. Inschuifroosters inzetten.

Attentie: Het verwarmingselement moet aan beide kanten boven het nokje in de binnenwand van de oven liggen en goed op z'n plek zitten.



horre.be

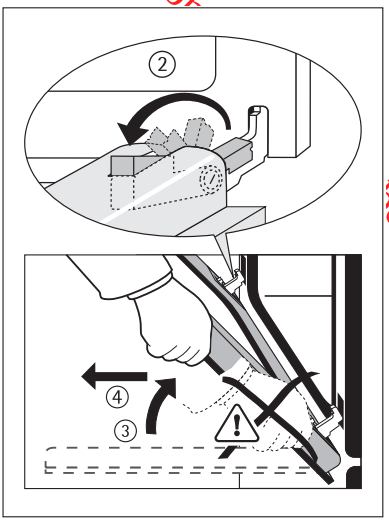
Downloaded fro
hore.be

Ovendeur

Voor het reinigen kunt u de ovendeur losnemen.

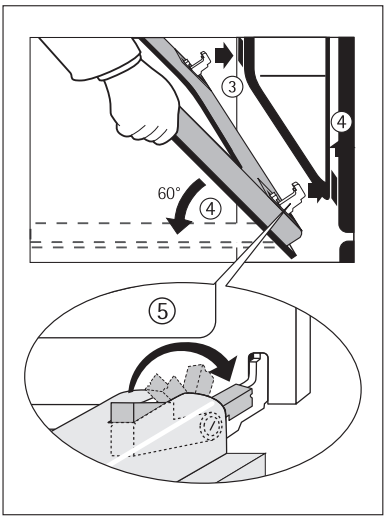
Ovendeur losnemen

1. Ovendeur geheel openen.
2. **Messingkleurige klemhendels** aan **beide** deurscharnieren **geheel** openklappen.
3. Ovendeur met twee handen opzij vastpakken en **over de weerstand heen** ongeveer 3/4 sluiten.
4. Deur van de oven wegtrekken (**voorzichtig:** zwaar!)
5. Deur met de buitenkant naar beneden op een zachte, egale ondergrond leggen, bijv. op een deken, om krassen te voorkomen.



Ovendeur inzetten

1. Deur met de buitenkant naar u toe met twee handen opzij vastpakken.
2. Deur onder een hoek van ca. 60° houden.
3. Deurscharnieren **tegelijk** zo ver mogelijk in de twee uitsparingen rechts en links onder aan de oven schuiven.
4. Deur zo ver mogelijk naar boven optillen en dan geheel openen.
5. Messingkleurige klemhendels aan beide deurscharnieren in de oorspronkelijke stand terugklappen.
6. Ovendeur sluiten.



Downloaded from www.vandenborre.be

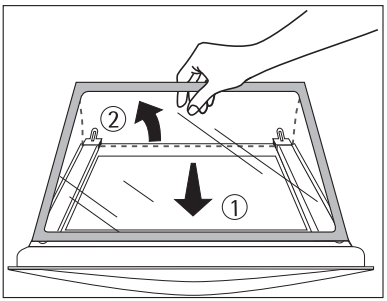
Deurruit van de oven

De ovendeur is voorzien van twee achter elkaar aangebrachte ruiten. De binnenste ruit is uitneembaar, zodat deze kan worden schoongemaakt.

⚠ **Waarschuwing**: voer de volgende stappen alleen uit wanneer de ovendeur **uit de scharnieren** is genomen! Als de deur nog in de scharnieren van de oven hangt, kan de deur bij het verwijderen van de ruit door de gewichtsvermindering omhoogklappen en u in gevaar brengen.

⚠ **Let op**: als gevolg van heftige stoten, vooral op de randen van de buitenste glasplaat, kan het glas breken.

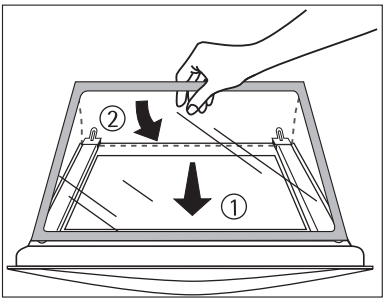
Deurruit verwijderen



1. Til de ovendeur uit de scharnieren en leg de deur met de handgreep naar beneden op een zachte, vlakke ondergrond.
2. Pak de bovenste glasplaat bij de onderste rand vast en schuif de glasplaat in de richting van de handgreep van de oven. U voelt wat weerstand. Schuif de glasplaat door totdat deze onder vrij ligt.
3. Til de glasplaat aan de onderkant **licht** op en trek deze naar buiten.

Deurruit schoonmaken

Deurruit terugplaatsen



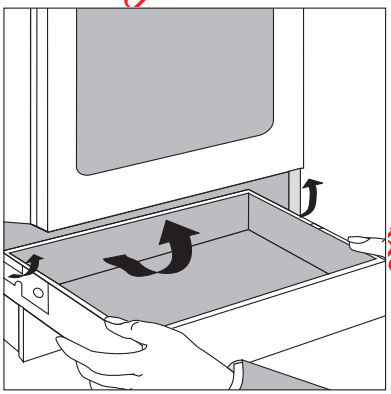
1. Schuif de bovenste glasplaat schuin van boven in het deurprofiel aan de kant van de greep.
2. Laat de glasplaat zakken. Schuif de glasplaat aan de kant van de handgreep door de weerstand heen naar het houderprofiel aan de onderkant van de deur en schuif de glasplaat **onder het houderprofiel**.
   De glasplaat moet goed vastzitten!

Hang de ovendeur weer in de oven.

Downloaded

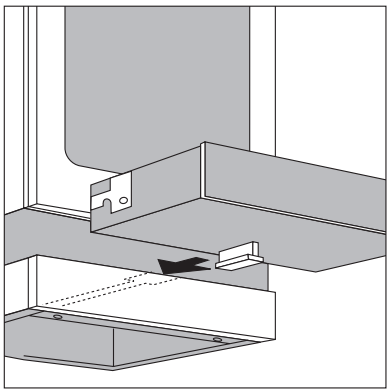
Servieslade

De servieslade onder de oven is uitneembaar, zodat deze makkelijk kan worden schoongemaakt.



Servieslade verwijderen / weer terugplaatsen.

1. Trek de servieslade zo ver mogelijk uit het fornuis naar buiten.
2. Til de servieslade iets op, zodat deze schuin omhoog uit de ladegeleiders kan worden getild.
3. Let bij het terugplaatsen op dat de middelste geleider van de servieslade in de middelste geleidingsrails valt.
4. De servieslade horizontaal laten zakken en naar binnen schuiven.



Waarschuwing: bij gebruik van de oven kan in de servieslade een warmteophoping ontstaan. Bewaar in de lade daarom geen brandbare materialen zoals bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen, plastic zakken, pannenlappen, papier, enzovoort.

In geen geval ovenreinigingsspray in de servieslade bewaren!

Downloaded fro
horre.be

Wat te doen als...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet.	De betreffende kookzone is niet ingeschakeld.	Kookzone inschakelen.
	De zekering in de huisinstallatie (stoppenkast) is doorgebrand.	Zekering controleren.
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Oven inschakelen.
	De noodzakelijke instellingen zijn niet uitgevoerd.	Instellingen controleren.
	De zekering in de huisinstallatie (stoppenkast) is doorgebrand.	Zekering controleren. Als de zekeringen meerdere malen doorbranden, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De ovenverlichting valt uit.	De ovenlamp is defect.	Ovenlamp vervangen.

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.

Waarschuwing: reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend door vakmensen worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker ontstaan.

Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Aanwijzingen voor apparaten met een metalen voorzijde:
Vanwege de koele voorzijde van uw apparaat kan er zich, na het openen van de ovendeur tijdens of kort na het bakken of braden, gedurende korte tijd condens vormen op de binnenkant van het deurvenster.

Downloaded from www.vandenborre.be

Montageaanwijzing

Attentie! Montage en aansluiting van het nieuwe apparaat mogen alleen door een **erkend elektro-installateur** worden uitgevoerd.
Volg deze aanwijzing op, omdat anders bij schade de aanspraak op garantie vervalt.

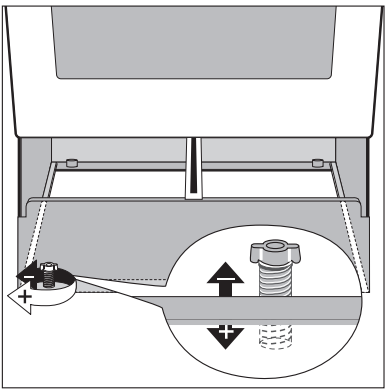
Plaatsen

- Bij aangrenzende meubels moeten fineer of kunststof bekledingen zijn aangebracht met hittebestendige lijm (100 °C). Wanneer de kunststof bekledingen of lijm onvoldoende hittebestendig zijn, kan de bekleding vervormen of loslaten.
- Het apparaat voldoet met betrekking tot de bescherming tegen brandgevaar aan type Y (EN 60335-2-6). Alleen apparaten van dit type mogen aan één kant worden ingebouwd naast hoge kasten of tegen wanden.
- De afstand tussen de kookplaat en afzuigkap moet minimaal zo groot zijn, als is aangegeven in de montage-instructies van de afzuigkap.

Apparaat waterpas stellen

Onder het apparaat bevinden zich 4 stelvoeten waarmee kleine oneffenheden in de vloer kunnen worden opgeheven.

1. Servieslade verwijderen.
2. Stelvoeten naar behoefte hoger of lager draaien, tot het fornuis horizontaal staat.
3. Servieslade weer terugplaatsen.



De stelvoeten kunnen gemakkelijker worden gedraaid wanneer het fornuis wordt ontlast door dit iets te kantelen.

Downloaded from www.vaidenborre.be

Veiligheidsaanwijzingen voor de installateur

- In de elektrische installatie moet een voorziening worden aangebracht, waardoor het mogelijk is het apparaat met een contactopeningsafstand van minimaal 3 mm meerpolig van het stroomnet te scheiden.
  Als geschikte scheidingsinrichtingen gelden bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting worden genomen), aardlekschakelaars en -beveiligingen.
- Vermijd situaties waarin het apparaat direct naast deuren of onder vensters wordt gemonteerd. Openslaande deuren en openvallende ramen kunnen anders hete pannen van de kookplaat slaan.
- De elektrische aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd volgens het aansluitschema op de buitenzijde van het aansluitdeksel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Service

In het hoofdstuk "Wat is er aan de hand als ..." vindt u enkele storingen die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk.

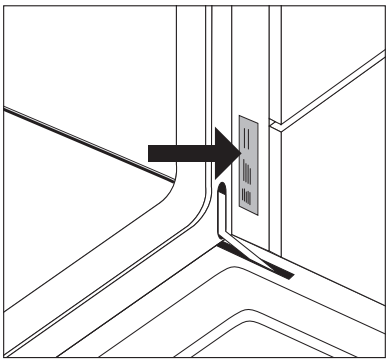
Gaat het om een technische storing?
Neem dan contact op met onze service-afdeling. (Adres en telefoonnummers vindt u in de lijst „Adres klantenservice".)
Bereid het gesprek in ieder geval goed voor. Dat vereenvoudigt de diagnose en de vaststelling of bezoek van een servicetechnicus nodig is:
Geef zo nauwkeurig mogelijk op:

- Hoe uit de storing zich?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Noteer voor het gesprek beslist de volgende gegevens van uw apparaat op het typeplaatje:

- Model,
- PNC-nr. (9 cijfers),
- S-nr. (8 cijfers).

Wij raden u aan de nummers hier te noteren zodat u ze altijd bij de hand hebt



Model: . . . . . .

PNC: . . . . . .

S-nr: . . . . . .

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantieperiode kosten?

- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat is er aan de hand als ...") zelf had kunnen opheffen,
- als de service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij vóór zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en daarom bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la en vue d'une consultation ultérieure.
Transmettez-la à un éventuel utilisateur ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte :

Consignes de sécurité
Avertissement ! Conseils relatifs à votre propre sécurité.
Attention ! Conseils permettant d'éviter d'endommager l'appareil.

Informations et conseils pratiques

Informations concernant la protection de l'environnement

Downloaded from www.vandenhoute.be

Sommaire

Mode d'emploi 49

Sécurité 49

Protection de l'environnement 51

Description de l'appareil 52
Vue d'ensemble 52
Panneau de commande 53
Table de cuisson 53
Equipement du four 54
Accessoires du four 54

Avant la première utilisation 55
Premier nettoyage 55

Utilisation de la taque de cuisson 56
Réglage du niveau de cuisson 57
Indicateur de chaleur résiduelle 57

Commande du four 58
Mettre le four en service et hors service 58
Fonctions du four 59
Placer la grille et le plateau multi-usages 60

Application, tableaux, conseils 61
Récipients de cuisson 61
Tableau de cuisson 62
Cuisson 64
Tableau de cuisson 66
Tableau des soufflés et gratins 69
Tableau plats préparés surgelés 69
Faire rôtir 70
Tableau de rôtissage 71
Grillades de surface 73
Tableau des grillades 73
Décongélation 74
Tableau de décongélation 74
Faire des conserves 75

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage et entretien 77
Vue d'ensemble de l'appareil 77
Table de cuisson 77
Bord de la zone de cuisson 78
Intérieur du four 79
Accessoires 79
Grilles 80
Eclairage du four 81
Plafond du four 82
Porte du four 83
Porte en verre du four 84
Tiroir à ustensiles de cuisine 85

Que faire, si 86

Notice d'installation 87
Installation 87
Ajustage de l'appareil 87
Conseils de sécurité pour l'installateur 88

Service après-vente 89

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Sécurité

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire.**
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes.** Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

Précautions d'utilisation

- Il est interdit d'utiliser cet appareil pour tout autre usage que pour faire la cuisine habituelle, pour faire rôtir ou faire cuire des aliments.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment très rapidement. Lorsque vous faites cuire des aliments dans de la graisse ou dans de l'huile, (par ex. des pommes de terre frites), surveillez le déroulement de la cuisson.
- Si vous utilisez des plats de cuisson dotés d'un long manche, positionnez le manche de telle sorte qu'il ne dépasse pas la zone de cuisson. Assurez-vous que le manche ne se trouve pas sur une zone de cuisson chaude ou brûlante.
- Attention lors du branchement d'appareils électriques à proximité de l'appareil. Les tuyaux de raccordement ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson brûlantes ou être coincés sous la porte du four lorsqu'elle est brûlante.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Après chaque utilisation, éteignez les zones de cuisson.
- Avertissement : Danger de brûlures ! Lorsque le four est allumé, l'intérieur devient brûlant.
- L'utilisation d'ingrédients alcoolisés dans le four peut éventuellement provoquer un dégagement d'air chargé de vapeurs alcoolisées légèrement inflammables. Dans ce cas, ouvrez la porte avec beaucoup de précaution. Evitez de manipuler de la braise, de faire des étincelles ou du feu à proximité du four.

Remarque relative à l'acrylamide
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon peut provoquer des problèmes de santé en raison de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de cuisiner à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail ou comme surface de rangement.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans placer un plat de cuisson.
- Attention de ne pas renverser de liquides acides, par ex. du vinaigre, du citron ou des produits détartrants sur la plaque de cuisson, au risque de provoquer le formation de taches mates
- Les objets pointus et durs peuvent endommager la surface de cuisson en tombant.
- Eloignez tous les objets et matériaux susceptibles de fondre de la surface en vitrocéramique, par ex. les matières plastiques, le papier aluminium ou des feuilles de cuisson. Si quelque chose devait cependant fondre sur la surface en vitrocéramique, enlevez-le immédiatement avec le grattoir à lame.
- Ne recouvrez pas le four avec du papier aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie, de plat de cuisson, etc., sur la sole au risque d'endommager l'émail par accumulation de chaleur.
- Les jus des fruits qui dégoulinent sur la plaque de cuisson laissent des taches indélébiles. Disposez les gâteaux très humides sur une plaque dotée d'un fond profond.
- Ne posez pas de charge sur la porte du four.
- Ne versez pas d'eau directement dans le four lorsqu'il est chaud. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.

Downloaded from www.vandenborre.be

- N'exercez pas de pression, en particulier sur les bords de la vitre frontale au risque de briser le verre.
- Ne conservez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque vous allumerez le four.
- Ne conservez pas d'objets humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

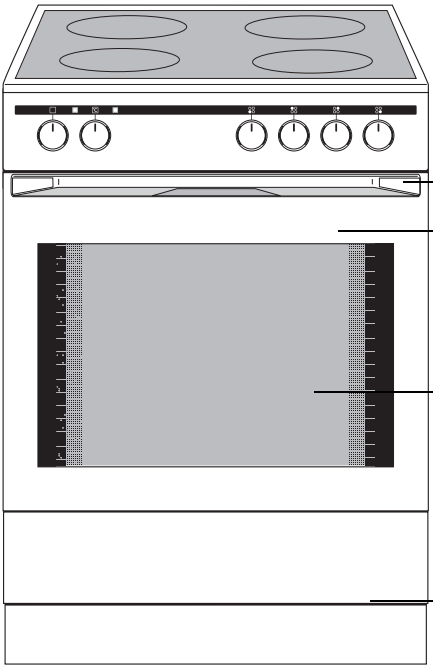
Appareils usagés
Eliminez votre appareil usagé conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

Avertissement : Afin d'éviter que l'appareil usagé ne représente un danger, il est nécessaire de le rendre inutilisable avant de s'en débarrasser.
C'est pourquoi il faut débrancher l'appareil et couper le câble d'alimentation.

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



Downloaded from www.vanlenborre.be

Panneau de commande

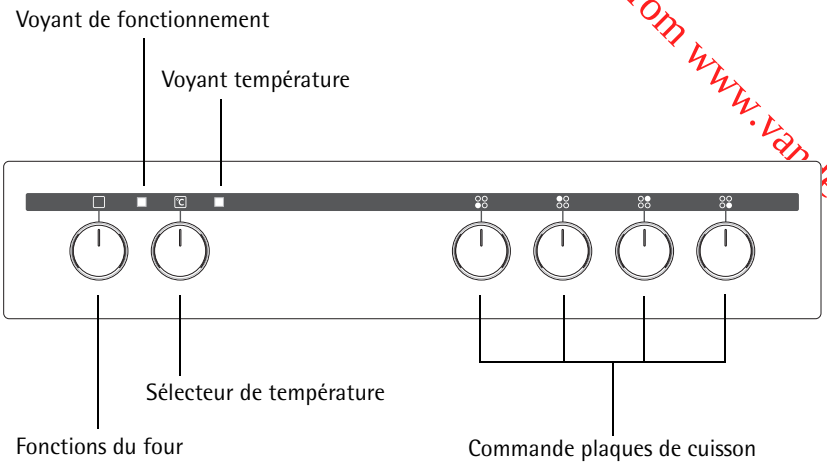
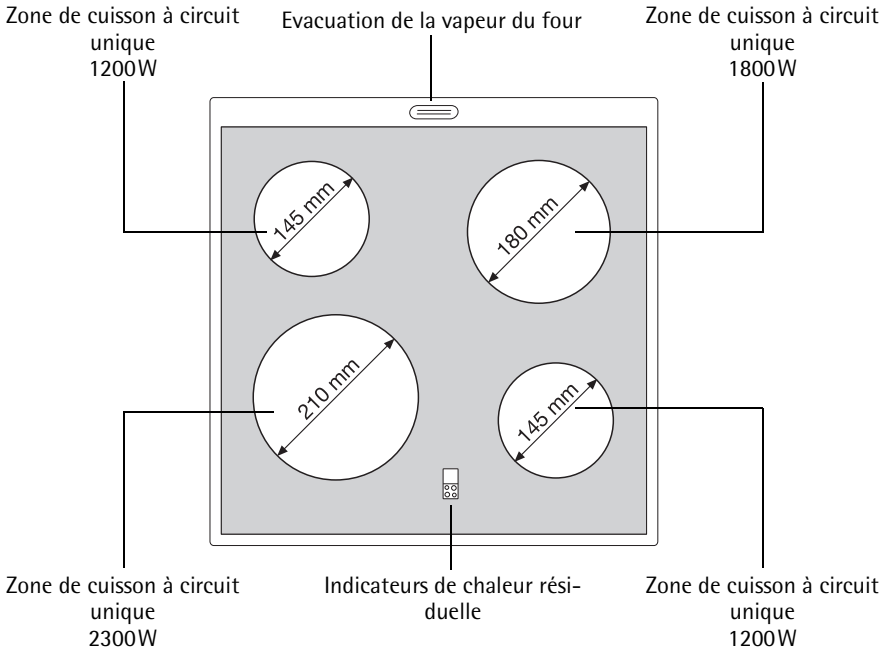
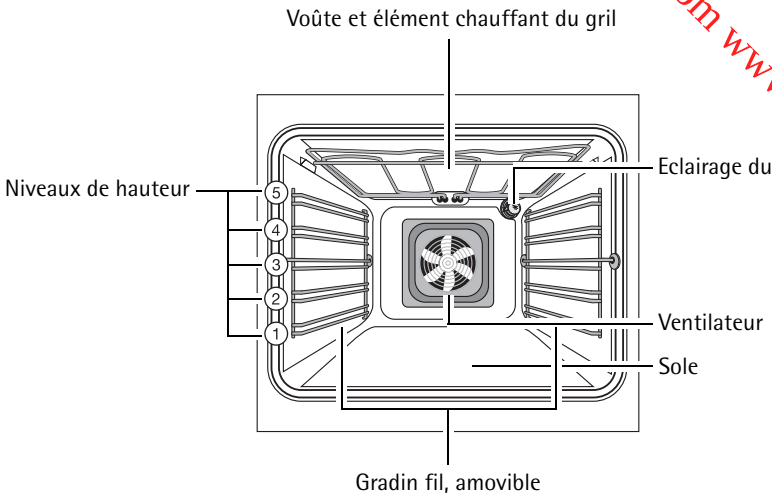


Table de cuisson


Zone de cuisson à circuit unique 1200W
Evacuation de la vapeur du four
Zone de cuisson à circuit unique 1800W
145 mm
180 mm
210 mm
145 mm
Zone de cuisson à circuit unique 2300W
Indicateurs de chaleur résiduelle
Zone de cuisson à circuit unique 1200W

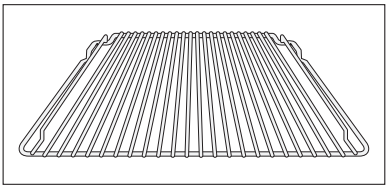
Downloaded from www.vandenborre.be

Equipement du four

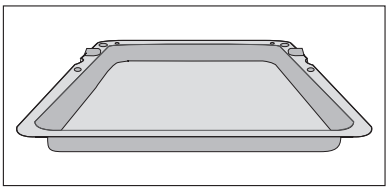


Accessoires du four

Grille combinée
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



Plaque multi-usages
Pour les gâteaux juteux, les rôtis, peut également servir de plaque à pâtisserie ou de lèchefrite.



Downloaded from www.vandenborre.be

Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

Essuyez la plaque de cuisson en vitrocéramique avec une éponge humide.

Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! Cela pourrait endommager la surface de la plaque.

Utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce pour nettoyer les parties avant en métal.

1. Positionnez l'interrupteur fonctions du four sur éclairage .
2. Retirez tous les accessoires et la grille du four, nettoyez-les avec de l'eau chaude et un produit vaisselle.
3. Nettoyez également le four avec de l'eau chaude et du produit vaisselle puis séchez-le.
4. Passez une éponge humide sur la partie avant de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de la taque de cuisson

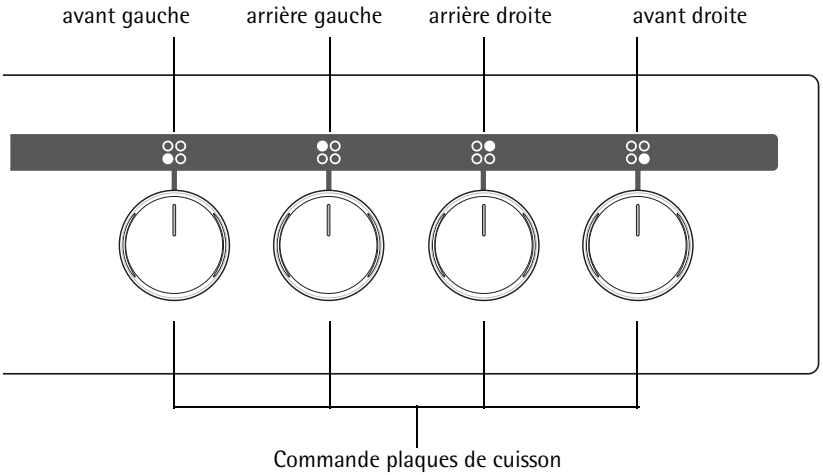
A l'enclenchement de la zone de cuisson, celle-ci peut émettre un bref ronflement. Ceci est une caractéristique des zone de cuisson vitrocéramiques et n'influence ni le fonctionnement ni la durée de vie de l'appareil.

Niveaux de cuisson

- Vous pouvez régler les niveaux de cuisson selon les plages 1- 9.
- Vous pouvez sélectionner des positions intermédiaires dans les plages 2 - 7.

1 = puissance minimale
9 = puissance maximale

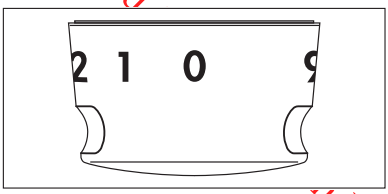
Coupez la zone de cuisson env. 5-10 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur restante. Vous économiserez ainsi l'énergie électrique.



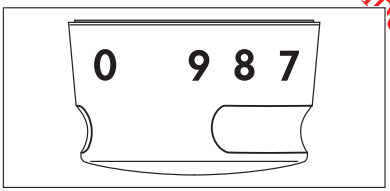
Downloaded

Réglage du niveau de cuisson

1. Sélectionner le niveau de cuisson.



2. Revenez en position arrêt pour terminer la cuisson.



...idenhoure.be

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume dès que la zone de cuisson correspondante est chaude.

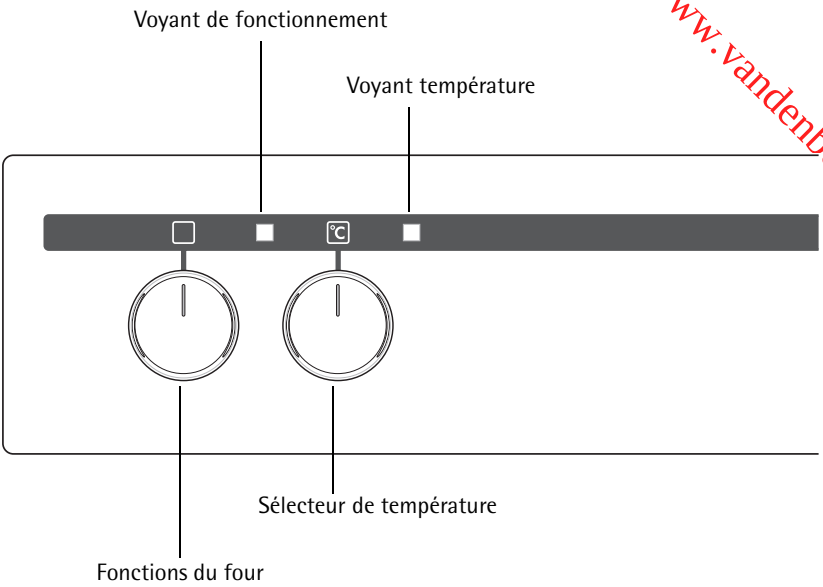
Avertissement ! Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez l'indicateur de chaleur résiduelle.

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

Downloaded from www.vandenborre.be

Commande du four

Mettre le four en service et hors service



1. Positionnez l'interrupteur fontions Four sur la fonction souhaitée.
2. Positionnez le sélecteur de température sur la température souhaitée.

   Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four est en fonctionnement.

   Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four chauffe.
3. Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions Four et le sélecteur de température sur ARRET.

Ventilateur de refroidissement
Le ventilateur s'enclenche automatiquement dès que le four est mis en service, afin de maintenir froides les parois de l'appareil. Une fois le four hors service, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil; il s'arrête ensuite automatiquement.

Downloaded from

Fonctions du four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

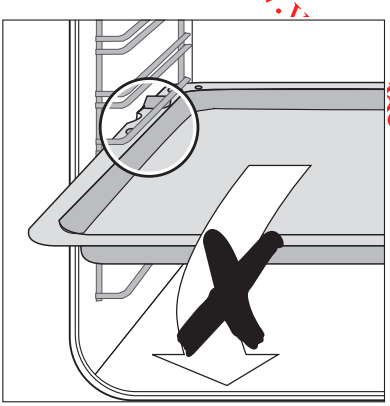
Fonction Four		Utilisation	Elément chauffant/ventilateur
	Eclairage	Ces fonctions permettent entre autres, par ex. de nettoyer l'intérieur du four et de **l'éclairer**.	---
	Chaleur tournante	Possibilité de **faire cuire simultanément** sur **deux niveaux.** Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à celle de la fonction Voûte/sole.	Voûte, sole, ventilateur.
	Voûte et sole	Pour **faire cuire** et **rôtir** sur **un seul niveau**.	Voûte, sole.
	Sole	Pour **faire cuire** des gâteaux avec **fond croustillant**.	Sole
	Décongélation	Pour **congeler et décongeler** par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres **produits alimentaires congelés**.	Ventilateur
	Gril	Pour **faire griller** des aliments peu épais devant être placés au **milieu de la grille** et pour **faire des toasts**.	Gril
	Maxi-gril	Pour **faire griller** des aliments peu épais en **plus grandes quantités** et pour **faire des toasts**.	Gril, voûte
	Gril infratherm	Pour **faire rôtir** des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour **faire cuire des gratins** et **faire dorer le dessus des aliments**.	Gril, voûte, ventilateur

Downloaded from www.

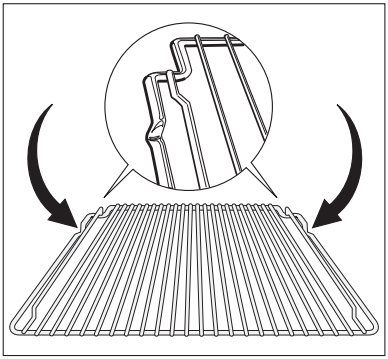
Placer la grille et le plateau multi-usages

Sécurité anti-basculement
Toutes les grilles sont pourvues à gauche et à droite d'un léger renfoncement. Ce renfoncement sert de sécurité anti-basculement et doit toujours être orienté vers l'arrière.

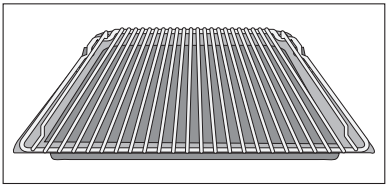
Placer la plaque ou le plateau multi-usages:
La sécurité anti-basculement doit être vers l'arrière.



Mettre la grille en place:
Placez la grille de telle façon que les deux rails de guidage soient orientés vers le haut. La sécurité anti-basculement doit être orientée vers le bas et se trouver à l'arrière du four.



Placer la grille et la plaque:
Lorsque vous utilisez simultanément la grille et le plateau multi-usages, placez la sécurité anti-basculement de la grille exactement dans les renfoncements du plateau multi-usages.

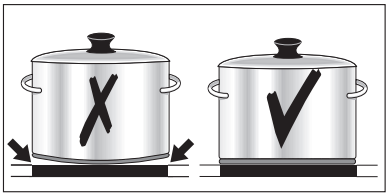


Downloaded from www.vandenborre.be

Application, tableaux, conseils

Récipients de cuisson

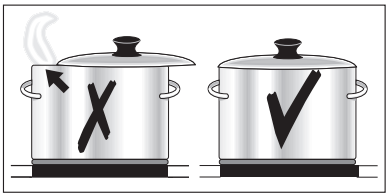
- Vous reconnaissez les bonnes batteries de cuisine au fond des casseroles. Le fond doit être aussi épais et aussi plan que possible.
- Faites attention au diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles et poêles. Les fabricants mentionnent souvent le diamètre du bord du récipient.
- Les récipients à fond en aluminium ou en cuivre peuvent provoquer des colorations sur la surface vitrocéramique qui ne s'enlèvent que très difficilement, voire pas du tout.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou avec un fond endommagé, qui est rugueux et présente des ébarbures. Cela peut provoquer des rayures permanentes lors des déplacements.
- A froid, les fonds de casseroles sont habituellement légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne peuvent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).



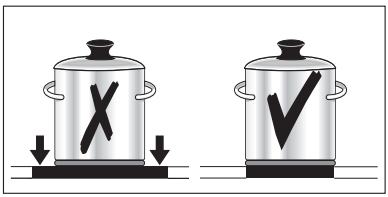
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (p. ex. autocuiseur, casserole avec joint, wok, etc.), veuillez respecter les indications du fabricant.

Conseils pour économiser l'énergie

- Placez toujours les casseroles et poêles sur la zone de cuisson avant d'enclencher celle-ci.
- Si possible, fermez toujours les casseroles et poêles avec le couvercle.



- Coupez les zones de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur restante, p. ex. pour maintenir des aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Le fond de la casserole et la zone de cuisson devraient avoir le même diamètre.



Downloaded from v

Tableau de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont des valeurs indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	Adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur résiduellePosition arrêt		
1	**Chauffe-plats**	Maintien des plats cuits au chaud	si besoin est	Les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	Sauce hollandaise, Faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	Une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Faire cuire avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz et des plats à base de lait Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez les plats de riz au lait de temps en temps.
3-4	**Faire cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée**	Faire à l'étuvée des légumes, du poisson Faire cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau , par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Cuisson de quantités plus importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l de liquide plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	Faire frire des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs.	Faire mijoter	Retournez de temps en temps

Downlo

Niveau de cuisson	Type de cuisson	Adapté à	Durée	Remarques/conseils
7-8	**Faire cuire à feu vif**	Des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min par pôelle	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition faire revenir faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais »), faire frire des pommes frites		

oire.be

Nous vous conseillons de faire bouillir les ingrédients ou de faire revenir des plats sur le niveau de cuisson le plus élevé et de faire mijoter les plats nécessitant une cuisson plus longue en choisissant le niveau de cuisson adéquat.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment très rapidement. Lorsque vous faites cuire des aliments dans de la graisse ou dans de l'huile (par ex. des pommes de terre frites), restez à proximité.

Downloaded from www.vantenborre.be

Cuisson

Fonctions Four : Chaleur tournante ou Voûte et sole

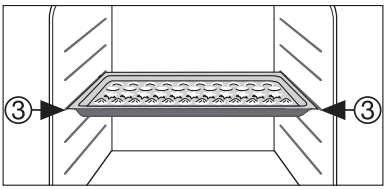
Plats de cuisson

- Avec la fonction Voûte et sole il est recommandé d'utiliser des plats en métal ou des moules recouverts d'un enduit.
- Avec la fonction Chaleur tournante vous pouvez également utiliser des plats en métal.

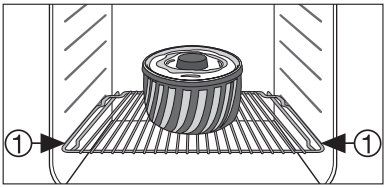
Niveaux de gradin

- Avec la fonction Voûte et sole , il est possible de cuire respectivement sur un seul niveau.
- Avec la fonction Chaleur tournante , vous pouvez faire cuire simultanément des gâteaux secs et des petits biscuits sur 2 plaques à pâtisserie.

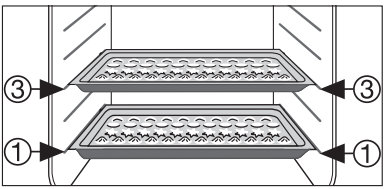
1 plaque à pâtisserie :
par ex. Niveau de gradin 3



1 plaque à pâtisserie :
par ex. Niveau de gradin 1



2 plaques à patisserie :
par ex. Niveaux de gradin 1 et 3



Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils d'ordre général

- Insérer les plaques à pâtisserie avec la partie biseautée vers l'avant !
- Avec la fonction Voûte et sole ou Chaleur tournante , vous pouvez aussi cuire des aliments en plaçant simultanément deux plats à côté l'un de l'autre sur la grille. Cela ne rallonge que de peu la durée de la cuisson

Dans le cas de plats surgelés, les plaques utilisées peuvent se déformer lors de la cuisson. Ceci est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Après refroidissement des plaques, la déformation disparaît.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures correspondantes, les durées de cuisson et les gradins adéquats.

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs indicatives car elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'aliments à cuire et du type de moule.
- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, nous vous recommandons de sélectioner la température minimum et de sélectionner une température plus élevée seulement en cas de besoin, par ex. lorsqu'il est nécessaire de faire dorer une préparation plus intensément ou lorsque la durée de cuisson est trop longue.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes correspondant à votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur les plaques à pâtisserie ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Faite cuire les aliments contenant du liquide (par ex. les pizzas ou les tartes aux fruits, etc.) sur un seul niveau.
- Les différences de hauteurs des aliments dans le plat de cuisson peuvent entraîner une dorure non homogène. Dans ce cas, **ne modifiez pas la température sélectionnée**. La dorure s'homogénéisera au cours de la cuisson.

Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four env. 10minutes avant la fin de la cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle.
Les valeurs indiquées dans les tableaux concernent un four froid, si cela n'est pas autrement spécifié.

Downloaded f
horre.be

Tableau de cuisson

Nature de la préparation	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température en °C	Durée en h : min
Préparation dans des plats de cuisson				
Fougasse ou gâteau rodon	Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Biscuit de Savoie/gâteau royal	Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30
Gâteau biscuit	Chaleur tournante	1	140-160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	Voûte et sole	3	180-200	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	Chaleur tournante	3	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappées	Voûte et sole	1	170-190	0:50-1:00
Gâteau aux pommes (2 plats de cuisson Ø20 cm, placés en diagonale)	Voûte et sole	1	180-200	0:20-0:30
Gâteau aux pommes (2 plats de cuisson Ø20 cm, placés en diagonale)	Chaleur tournante	1	170-190	1:05-1:20
Tarte salée (par ex. quiche lorraine)	Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:10
Tarte au fromage	Voûte et sole	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson dans des plaques à pâtisserie				
Brioche tressée/en couronne	Voûte et sole	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	Voûte et sole	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - puis	Voûte et sole	2	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Choux garnis/éclairs	Chaleur tournante	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biscuit roulé	Voûte et sole	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Gâteaux de pâte sablée, secs	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteaux au beurre/sucre	Voûte et sole	3	190-210[1)]	0:15-0:30

Downlo

Nature de la préparation	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température en °C	Durée en h : min
Gâteaux aux fruits (pâte levée/sablée)[2]	Chaleur tournante	3	150-160	0:25-0:50
Gâteaux aux fruits pâte brisée	Voûte et sole	3	170-190	0:40-1:20
Biscuits avec nappage délicat (par ex. fromage blanc, crème, gâteau à la crème recouvert d'amandes)	Voûte et sole	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (avec garniture abondante)[2]	Voûte et sole	1	190-210[1]	0:30-1:00
Pizza (fine)	Voûte et sole	1	230-250[1]	0:10-0:25
Pain plat	Voûte et sole	1	250-270	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)	Voûte et sole	1	200-220	0:35-0:50
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée[3]	Chaleur tournante	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs[3]	Chaleur tournante	3	140-150	0:10-0:40
Petits gâteaux secs pâte molle[3]	Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers	Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
Macarons	Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:60
Biscuits pâte levée	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Biscuits pâte feuilletée	Chaleur tournante	3	170-180[1]	0:20-0:30
Petits pains	Chaleur tournante	3	170-190[1]	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)	Voûte et sole	3	170-190[1]	0:20-0:30

1) Préchauffer le four
2) Utilisez la plaque universelle ou le lèchefrite
3) Possibilité de cuisson sur 2 niveaux

oire.be

Downloaded f

Conseils de cuisson

Qualité de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	Le gâteau n'est pas assez enfoncé dans le four	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson **Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson**
	La pâte est trop molle	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Etalez la pâte de façon homogène
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson

orre.be

Downloaded f
hoire.be

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes	Voûte et sole	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Voûte et sole	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes[1)]	Gril infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées[1)]	Gril infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés	Voûte et sole	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson	Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	Gril infratherm	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée	Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites[1)] (300-600 g)	Gril infratherm	3	200-220	15-25 min
Baguettes	Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits	Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Downloaded from www.vanaenborre.be

Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole ou Gril infratherm

Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur la lèchefrite ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé la lèchefrite.**
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle** . Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croute dans **un plat à rôtir sans couvercle** .

Remarques concernant le tableau de rôtissage
Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum** .
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Downloaded f
oire.be

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Voûte et sole	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	190-200[1)]	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Gril infratherm	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Gril infratherm	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Gril infratherm	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:00 - 1:30

Downlo

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Tempé-rature °C	Durée en h : min
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Voûte et sole	3	220-250[1)]	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Gril infratherm	3	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Gril infratherm	3	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg		Gril infratherm	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Gril infratherm	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Gril infratherm	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Voûte et sole	2 / 3	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

orre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillades de surface

Fonction Four : Gril ou Maxi-gril à la température maximum

Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

- Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril, faites toujours préchauffer le four vide pendant 5 minutes** !
- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gradin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses à griller	4	8-10 min	6-8 min
Steacks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés[1)]	3	2-3 min	2-3 min
Toasts avec garniture	3	6-8 min	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans la lèchefrite

Downloaded from www.vandenborre.be

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle; cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur **le 1ier niveau à partir du bas**.

Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée post-décongélation en min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Truite, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème, 2 x 200g	80-100	10-15	Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.
Tarte, 1400g	60	60	---

Downloaded from www.vandenborre.be

Faire des conserves

Fonction Four : Sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés**.
- Pour ce type de cuisson, utilisez **le 1ier niveau de gradin à partir du bas** .
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque à pâtisserie de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque à pâtisserie de manière qu'il y ait suffisamment d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15

Downlo

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Légumes			
Carottes[1)]	160-170	50-60	5-10
Champignons[1)]	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

horre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage et entretien

Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil à la vapeur ou avec un karcher !

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet contondant.

Vue d'ensemble de l'appareil

- Nettoyez la partie frontale de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau mélangée avec du liquide vaisselle.
- Si la partie frontale est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Table de cuisson

Attention : Ne posez pas de produits de nettoyage sur la surface en vitrocéramique **chaude** ! Lorsque le nettoyage est terminé, rincez soigneusement les produits de nettoyage avec suffisamment d'eau claire pour éviter qu'ils aient un effet corrosif lorsque la plaque sera à nouveau chaude ! Nettoyage uniquement à froid !
N'utilisez pas de produits de nettoyage aggressifs tels que, par ex. des sprays pour gril ou pour four, des produits abrasifs grossiers ou des détergents pour récurer les casseroles.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsqu'elle est tiède ou froide. Vous éviterez ainsi l'incrustation de salissures brûlées. Eliminez les traces de calcaires ou d'eau, les éclaboussures de graisse ou les décolorations iridescentes à l'aide de produits pour vitrocéramique ou acier inoxydable habituellement en vente dans le commerce. Respectez les consignes du fabricant.

Salissures légères

1. Nettoyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un peu de lessive pour les mains.
2. Essuyez-la ensuite à l'aide d'un chiffon propre. Assurez-vous qu'il ne reste pas de produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique.

Downloaded from www.vandenborre.be

Salissures coriaces

1. Utilisez un grattoir à lame pour enlever les aliments brûlés ou les éclaboussures de graisse.
2. Tenez la lame du grattoir en biais par rapport à la surface en vitrocéramique.
3. Faites glisser la lame pour enlever les salissures.

Grattoirs et produits de nettoyage pour vitrocéramique sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Salissures spécifiques

1. Nettoyez le sucre caramélisé, les matières plastiques fondues, le papier en aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre **immédiatements lorsqu'ils sont encore chauds,** à l'aide d'un grattoir.

Attention : Vous risquez de vous brûler en nettoyant la zone de cuisson chaude avec le grattoir !

2. Nettoyez normalement la table de cuisson lorsqu'elle est froide.

Si la zone de cuisson sur laquelle les matériaux ont fondu est déjà froide, faites-la réchauffer avant de la nettoyer.
Il est impossible d'éliminer les égratignures ou les taches foncées sur la table en vitrocéramique de cuisson provoquées par ex. par des plats de cuisson à arêtes vives. Elles n'influent cependant en aucune manière sur les fonctions de la plaque.

Bord de la zone de cuisson

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ni de produits anticalcaire sur le cadre du plan de cuisson, cela provoquerait des taches mates.

1. Essuyez le bord avec un chiffon humide et un peu de produit de vaisselle.
2. Ramollissez les salissures incrustées avec un chiffon humide. Ensuite, essuyez et séchez.

Downloaded from www.vanenborre.be

Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau et du liquide vaisselle puis essuyez-le.

Eliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour fours.

Avertissement : En cas d'utilisation d'un spray de nettoyage du four, il est impératif de respecter les consignes du fabricant.

Accessoires

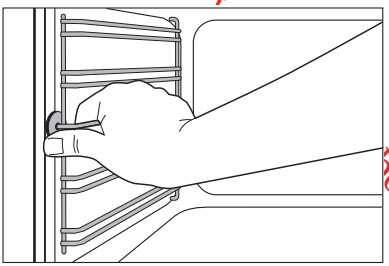
Rincez toutes les pièces à insérer (grille, plaques à pâtisserie, lèchefrite, etc.) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

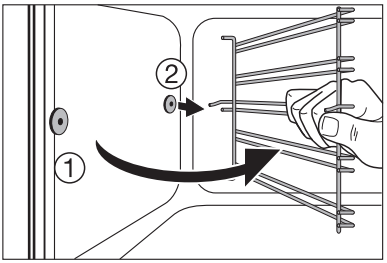
Downloaded from

Grilles

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

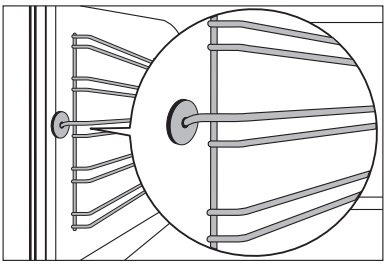
Enlever une grille
Tirez d'abord à l'avant sur la grille pour l'écarter de la paroi du four (1) et ensuite décrochez-la à l'arrière (2).



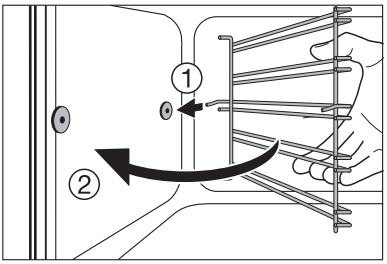


Mettre en place la grille

Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour le montage, d'abord accrocher la grille à l'arrière (1), puis l'insérer à l'avant et presser (2).



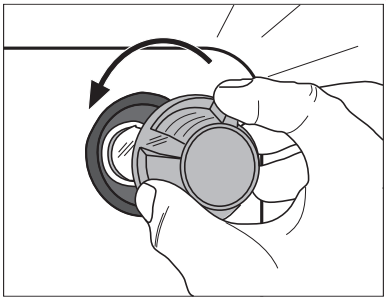
Downloaded from www.vandenboore.be

Eclairage du four

Avertissement: Risque d'électrocution! Avant de remplacer la lampe du four:
– Mettez le four hors service!
– Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe latérale du four/nettoyer la vitre de protection



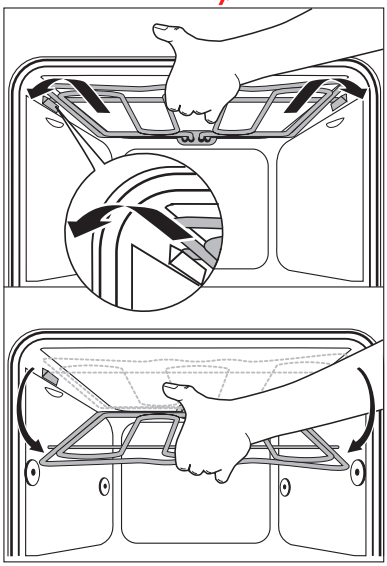
1. Enlevez la vitre de protection en la faisant tourner vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:
   Remplacez la
   lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à la chaleur à 300 °C.
3. Remettez la vitre de protection en place.

Downloaded from

Plafond du four

Pour le nettoyage du plafond du four, l'élément chauffant du gril peut être rabattu.

Rabattre l'élément chauffant



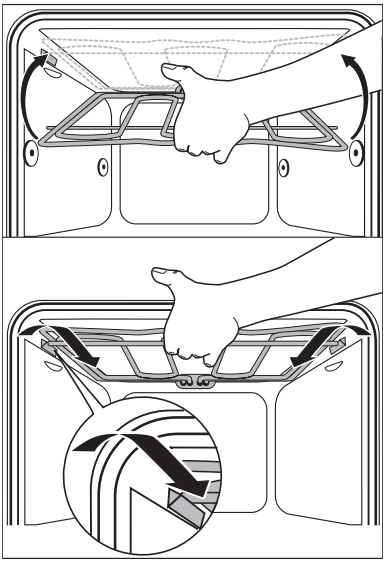
Avertissement: ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

1. Enlevez les grilles latérales.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.

Attention: Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on force, l'élément chauffant peut casser.

Nettoyez le plafond du four

Rabattre l'élément chauffant



1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'au plafond du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez la grille en place.

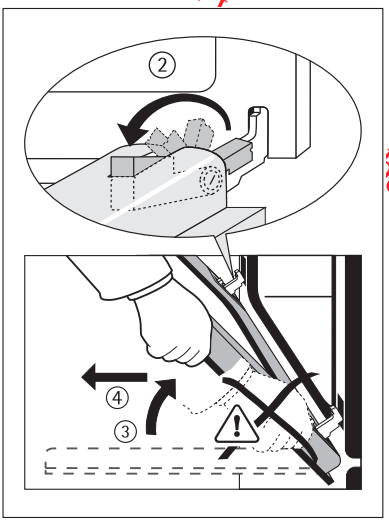
Attention: L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estamages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé.

Downloaded from

Porte du four

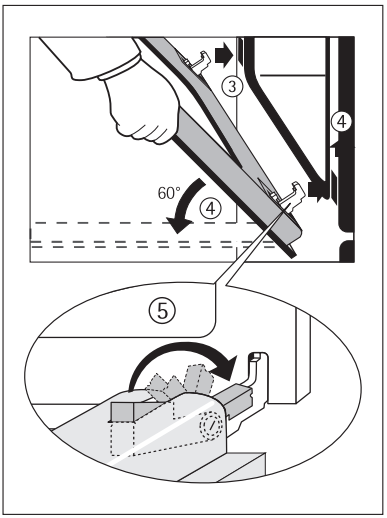
Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four



1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux **deux** charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**; prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la griffer.

Replacer la porte du four



1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez **simultanément** les charnière aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers couleur laiton dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

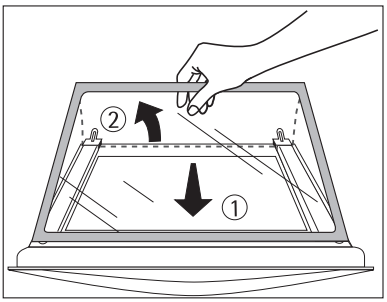
Porte en verre du four

La porte du four est équipée de deux vitres placées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure peut être démontée pour être nettoyée.

⚠ **Avertissement** : Il est impératif **d'enlever** la porte du four avant de passer aux étapes de nettoyage ci-après ! Si vous ne démontez pas la porte, elle est plus légère lorsque la vitre est enlevée et elle peut de ce fait se rabattre rapidement et vous blesser.

⚠ **Avertissement** N'exercez pas de pression, en particulier sur les bords de la vitre frontale au risque de briser le verre.

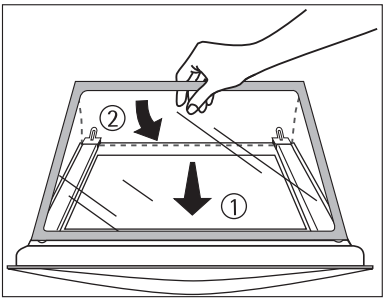
Démontage de la porte en verre



1. Démontez la porte du four et posez-la sur un support doux et plan, la face avec poignée tournée vers le bas.
2. Saisissez la vitre supérieure par le bord inférieur et poussez en direction de la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bas soit libéré.
3. Soulevez **légèrement** le bas de la vitre et enlevez-la.

Nettoyage de la porte

Remontage de la porte en verre



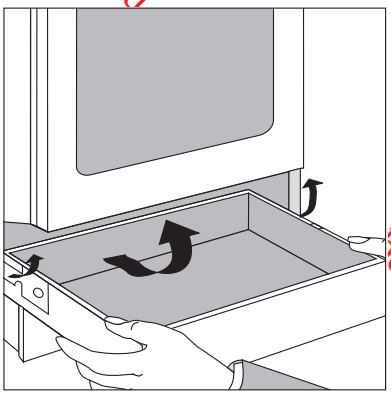
1. Placez la vitre supérieure en biais à partir du haut dans le profilé de la porte sur la face avec poignée.
2. Faites descendre la vitre. Baissez la vitre devant le profilé support côté poignée jusqu'au point de résistance sur le bord inférieur de la porte et **poussez-la sous le profilé support**. Assurez-vous que la vitre soit bien fixée !

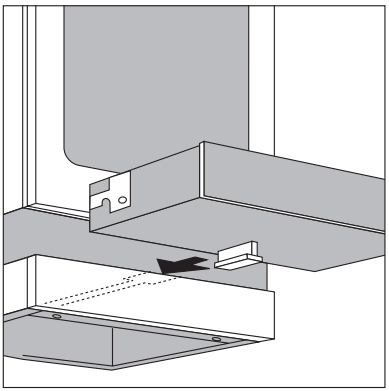
Replacez la porte du four

Downloaded

Tiroir à ustensiles de cuisine

Vous pouvez aisément enlever le tiroir à ustensiles de cuisine situé au-dessous de four pour le nettoyer.





Enlever / replacer le tiroir à ustensiles de cuisine

1. Tirez le tiroir à ustensiles de cuisine aussi loin que possible hors de la cuisinière.
2. Soulevez-le légèrement en diagonale de manière à le faire sortir de la glissière.
3. Lorsque vous le remettez en place, assurez-vous que le guidage médian s'encliquète bien dans le rail de guidage.
4. Baissez le tiroir à ustensiles de cuisine en position horizontale et poussez-le.

⚠ Avertissement : Si vous avez utilisé le four, il se peut que de la chaleur se soit accumulée dans le tiroir à ustensiles de cuisine. C'est la raison pour laquelle il ne faut pas y ranger des objets susceptibles de s'enflammer comme par ex. des produits de nettoyage, des poches en plastiques, des chiffons, du papier, etc.
Surtout n'y rangez pas de sprays de nettoyage !

...oire.be

Downloaded fro
horre.be

Que faire, si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	La zone de cuisson correspondante n'est pas activée	Activez la zone de cuisson
	Le disjoncteur de l'installation domestique (boîtier de fusibles) s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Allumez le four
	Les paramétrages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez le paramétrage
	Le disjoncteur de l'installation domestique (boîtier de fusibles) s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule d'éclairage du four est grillée	Remplacez la lampe du four

Si l'anomalie perdure malgré la mise en œuvre de ces indications, veuillez contacter votre concessionnaire ou le service consommateurs.

Avertissement : Les réparations de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes. Des réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers pour l'utilisateur.

En cas de manipulation erronée, la visite du technicien du service consommateurs ne sera par prise en charge par la garantie, même si celle-ci est en cours.

Remarque en ce qui concerne les appareils avec partie frontale en métal :

Etant donné que la partie frontale de l'appareil est froide, il se peut que l'ouverture de la porte du four, pendant ou peu après une cuisson ou un rôtissage, provoque la formation de buée sur la vitre de la porte.

Downloaded from www.vandenborre.be

Notice d'installation

Attention! Le montage et le raccordement du nouvel appareil doivent être effectués uniquement par un **professionnel agréé**. Veuillez tenir compte de cette indication sous peine d'annulation de la garantie en cas de dommages.

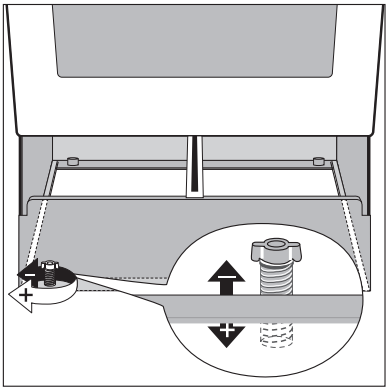
Installation

- Les meubles se trouvant à proximité de l'appareil doivent être recouvert d'un revêtement en matière plastique ou d'un contreplaqué constitué d'une colle résistante à la chaleur (100°C). Si la matière plastique ou la colle ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur, le revêtement peut se déformer ou se décoller.
- Cet appareil est conforme aux exigences concernant la protection contre les risques d'incendie relatives au type Y (EN 60335-2-6). Seul ce type d'appareil peut être fixé d'un seul côté dans un placard en hauteur ou sur une cloison.
- L'espacement entre la table de cuisson et la hotte d'évacuation de la vapeur doit au moins être égale à celle qui est indiquée dans les instructions de montage de la hotte.

Ajustage de l'appareil

Sous l'appareil se trouvent 4 pieds réglables qui permettent de palier les petites inégalités du sol.

1. Enlevez le tiroir à ustensiles de cuisine.
2. Vissez les pieds vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit à l'horizontale.
3. Replacez le tiroir à ustensiles de cuisine.



L'appareil est plus léger et il est donc plus facile de faire tourner les pieds en le faisant légèrement basculer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils de sécurité pour l'installateur

- Lors du raccordement électrique, prévoyez un dispositif pourvu d'une ouverture de contact de tous les pôles d'au moins 3 mm permettant de couper le circuit.
  Les dispositifs adaptés sont par ex. un disjoncteur, des fusibles (enlevez les fusibles à vis de la douille), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs-disjoncteurs.
- Evitez d'installer l'appareil à proximité directe de portes ou de fenêtres. Dans le cas contraire, les battants de porte et de fenêtres pourraient arracher les plats de cuisson chauds de la plaque de cuisson.
- Le raccordement électrique de l'appareil doit être effectué conformément au schéma de raccordement qui se trouve sur la face extérieure du couvercle de raccordement.

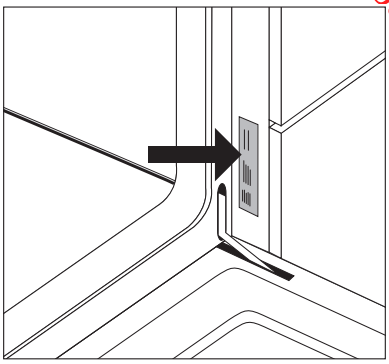
Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

au chapitre «Que faire si ...» sont rassemblées les sources d'anomalie les plus fréquentes, auxquelles vous pouvez remédier vous-même.

Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, femeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter l'Assistance Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

Signalez au service après-vente le modèle, le numéro PNC et le S-No (numéro de série), que vous trouverez sur la plaque signalétique située sur votre appareil.



Afin de répondre rapidement, nous vous recommandons de l'inscrire à cet endroit:

Modèle: . . . . . .

PNC: . . . . . .

S-No: . . . . . .

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

***From the Electrolux Group**. The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 923 566-A-120104-02

Sous réserve de modifications
Wijzigingen voorbehouden